

KIT 14222 DEL
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

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

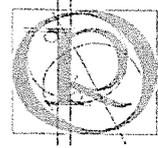
Laura Lupi

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

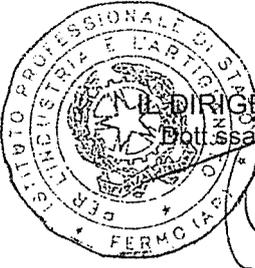
e si formula la richiesta di attivazione di corso serale per l'istruzione degli adulti, percorso di
secondo livello, INDIRIZZO "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA" (cod. indirizzo IP14).

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

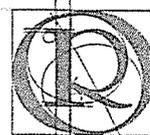



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

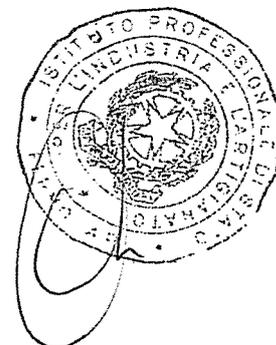
ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

"Ostilia 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

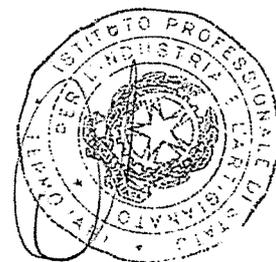
3.2 Orario

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.

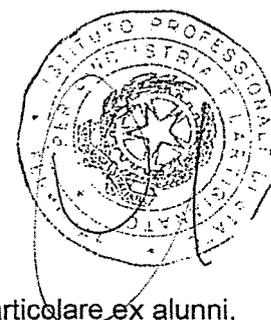
Dall'analisi di elenchi di possibili candidati, iscritti presso il Centro per l'Impiego della provincia di Fermo, da inserire in formazione nei percorsi proposti nel settore calzaturiero (finanziamenti della Camera di Commercio di Fermo), si è riscontrata una miriade di soggetti, anche giovani, non in 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 o 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	99	108	99	99	108	99
	346/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	50/A	Storia		99	99	66	66	132	66
	38/A	Diritto ed Economia	66		66				
ASSE MATEMATICO	47/A-48/A-49/A	Matematica	99	99	156	99	99	156	99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	60/A	Scienze integrate	66		66				
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33
		Totale ore di attività e insegnamenti generali			825			693	363
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	366
		Totale complessivo ore			1518			1518	759

Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altra lingua straniera 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-26/A-27/A-34/A-35/A-71/A	Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99	158			
38/A	Scienze integrate Fisica	99		99			
28/C	* di cui in compresenza	33		33			
12/A-13/A	Scienze integrate Chimica		99	99			
24/C-33/C	* di cui in compresenza		33	33			
34/A-35/A-42/A-73/A-78/A	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	66	66	132			
14/C-26/C-27/C-36/C-31/C-32/C	Laboratori tecnologici ed Esercitazioni **	66	99	165	66	99	165
26/A	Tecnologie meccaniche e applicazioni				132	99	231
34/A-35/A	Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni				99	132	231
26/A-34/A-35/A-42/A	Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione				99	99	165
Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo				693			825
17/C - 32/C					66	33	
26/C - 27/C					33	66	264
26/C - 27/C - 31/C - 32/C	di cui in compresenza				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 nei 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:

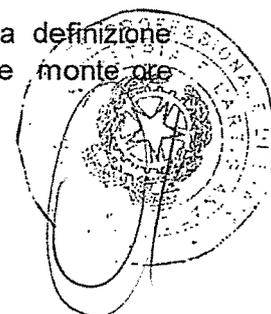
- si riferiscono al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema di istruzione per gli Istituti professionali come definito dal regolamento D.lgs n. 61 del 13 aprile 2017.
- si riferiscono alle indicazioni nazionali e ai risultati di apprendimento, 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.

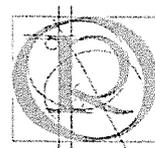
Pertanto sarà possibile soddisfare le diverse esigenze didattiche degli utenti strutturando i percorsi in percorsi "articolati", garantendo così il massimo risultato a costi contenuti.





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 Professional 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

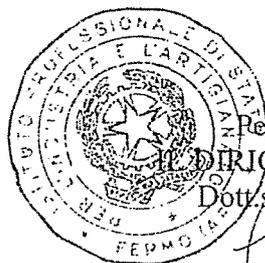
di chiedere l'attivazione del CORSO SERALE – Percorso di Istruzione di secondo livello -
Indirizzo "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA"

.....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

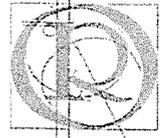


Per copia conforme
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Stefania Scatista



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



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



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020

UNIONE EUROPEA PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FESR

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



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

Prot. n. 6197/A16a

Porto Sant'Elpidio 07 ottobre 2019



Alla Provincia di Fermo
Viale Trento 113
63900 FERMO -

maurilio.cestarelli@provincia.fm.it
laura.lupi@provincia.fm.it

All'Ufficio Scolastico per le Marche
Via XXV Aprile, 19
60125 ANCONA -

antonella.giannuzzi@istruzione.it

Provincia di Fermo
 Registro PROVINCIA DI FERMO
 0016220 | 08/10/2019
 P. FM | RP | ZPA | A
 14.8/2010/ZPA/2

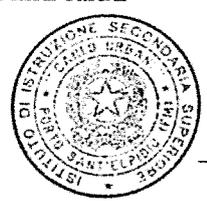
Oggetto: Percorsi di Istruzione e Formazione professionale. Progetti - I.I.S.S. "Carlo Urbani"
Via Legnano snc Porto S. Elpidio FM - a.s. 2020-21, 2021-22, 2022-23.

Facendo riferimento alla delibera n. 1022 del 2 settembre 2019 e alla D.A. n. 40 - Programma dell'offerta formativa e della rete scolastica regionale per l'anno 2020/2021, si trasmettono, in allegato, i progetti formativi, corredati di rispettive tabelle, per le seguenti Qualifiche nei rispettivi Istituti di Porto Sant'Elpidio e Sant'Elpidio a Mare:

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

Totale corsi da attivare 7

In attesa di ogni eventuale richiesta si porgono distinti saluti
All. N. 4 Progetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani



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

SCHEDA PROGETTO

QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE

DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sezione A - Scheda del Soggetto Attuatore

A.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione Scolastica

Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Accoglienza Turistica

Codice meccanografico Istituzione Scolastica **APIS00200G**

Responsabile Istituzione Scolastica **Dott. Vespasiani Roberto**

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

prof. Marinella Acciarri - ruolo **Docente Funzione Strumentale al PTOF**

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

Provincia **FM**

Indirizzo **C.so Baccio, 25.**

Sant'Elpidio a Mare (FM)

63811

Telefono **0734/859128**

Fax **0734/850027**

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



SEZIONE B - DATI RELATIVI AL PERCORSO

B.1 Denominazione della Qualifica

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA

Eventuale indirizzo della Qualifica:

- Strutture ricettive
- Servizi del turismo

Referenziazione della figura:

5 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

5213 Addetti all'accoglienza, portieri di albergo ed assimilati

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

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

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

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

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

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

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

55 Alloggio

55.10 Alberghi e strutture simili

55.20 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni

55.30 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte

B.2 Articolazione del percorso

2.1. Articolazione oraria

	Classe 1a	Classe 2a	Classe 3a
Accoglienza	si	si	si
Competenze di base e trasversali	610	663	402
Competenze tecnico-professionali	392	390	534 di cui 33 in codocenza Sc. Alim
Stage- Alternanza scuola lavoro	24	80	120
Personalizzazione*	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento
Valutazione	**	**	
Totale	1056	1089	1056

* codocenza con Scienze degli Alimenti



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

***N.B.**

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

Prospetto Potenziamento delle competenze tecnico-pratiche

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

2.2. Accoglienza

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

2.3. Competenze di base e trasversali

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



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



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

2.4. Competenze tecnico-professionali



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



	<p>Il punto di info turistiche. Lessico in lingua per la drammatizzazione di una situazione professionale. La caratterizzazione turistica del distretto del fermano.</p> <p>Un itinerario in lingua straniera Mare-Monti del fermano Drammatizzazione in stage di situazioni professionali</p> <p>La conduzione familiare di una struttura di accoglienza e/o turistica.</p>	<p>tecnico scientifico.</p> <p>Le competenze caratterizzanti l'indirizzo. Strutture ricettive funzionali all'operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia e che nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'erogazione dei servizi di prenotazione, check in e out.</p>
--	---	---

2.5. Quadro orario annuale

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

B.3 Metodologie didattiche per competenze

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

B.4 Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze

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



base; rielaborazione autonoma di materiale presentato nel corso delle diverse fasi dell'unità di apprendimento; verifiche scritte miste e strutturate o semistrutturate; colloqui orali singoli e discussioni di gruppo ; elaborazione di schemi e grafici.

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

B.5 Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro

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

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

B.6 Misure di accompagnamento

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

La scuola è in grado anche di provvedere autonomamente alla produzione di pasti nell'esigenza peraltro eccezionale di dover programmare azioni di intervento pomeridiane. Sarà inoltre garantita quella flessibilità di orario per i moduli didattici ed una loro scansione temporale in sintonia con le esigenze



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

Membri del CTS :

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

NUMERO ALUNNI ISCRITTI

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

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

Porto S. Elpidio li 07 ottobre 2019

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi
 D.ssa Antonella Brandetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"

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

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

Istituto "Luigi Einaudi"	Via Legnano, 17	63821	Porto Sant'Elpidio	(FM)	Tel. 0734.991431	Fax 0734.993994
Istituto "Erzo Tavanelli"	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

SCHEDA PROGETTO

QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE

DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sezione A - Scheda del Soggetto Attuatore

A.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione Scolastica

Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Accoglienza Turistica

Codice meccanografico Istituzione Scolastica **APRH00201Q**

Responsabile Istituzione Scolastica **Dott. Vespasiani Roberto**

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

prof. Marinella Acciari - ruolo *Docente Funzione Strumentale al PTOF*

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

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

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



SEZIONE B - DATI RELATIVI AL PERCORSO

B.1 Denominazione della Qualifica _ OPERATORE PER LA RISTORAZIONE

Eventuale indirizzo della Qualifica:

- Preparazione pasti
- Servizi di sala e bar

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

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

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

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

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

B.2 Articolazione del percorso

2.1. Articolazione oraria

	Classe 1a	Classe 2a	Classe 3a
Accoglienza	si	no	no
Competenze di base e trasversali	610	663	402
Competenze tecnico-professionali	392	390	534 di cui 33 in codocenza Sc.Alim
Stage- Alternanza scuola lavoro	24	80	120
Personalizzazione*			
Valutazione	**	**	
Totale	1056	1089	1056

* codocenza con Scienze degli Alimenti

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



della durata del percorso.

***N.B.**

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

Prospetto Potenziamento delle competenze tecnico-pratiche

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

2.2. Accoglienza

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

2.3. Competenze di base e trasversali

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



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



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

2.4. Competenze tecnico-professionali

	Competenze dichiarate	Competenze minime per la prosecuzione degli studi
Classe 1a	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale</u>: Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo <u>Area di indirizzo</u>: Conoscere le materie prime composizione e semplice conservazione degli alimenti; Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico e nutrizionale; Conoscere le tradizioni locali cenni su quelle nazionali; Conoscere varie tipologie di menu; Conoscere la successione dei piatti.</p>	<p><u>Area Comune: Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale</u>: Conoscere comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Conoscere e identificare i simboli e la segnaletica di rischio e/o pericolo <u>Area di indirizzo</u>: Conoscere le materie prime composizione e semplice conservazione degli alimenti; Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico e nutrizionale; Conoscere le tradizioni locali cenni su quelle nazionali; Conoscere varie tipologie di menu; Conoscere la successione dei piatti.</p>



<p>Classe 2a</p>	<p><u>Area Comune:Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione;</p> <p><u>Area di indirizzo:</u>Conoscere la composizione, la conservazione degli alimenti e la loro trasformazione Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Conoscere le tradizioni nazionali e cenni su quelle internazionali; Predisporre e realizzare facili menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; Conoscere le tecniche di base di preparazione di salse, contorni, primi e secondi piatti ed elementi di pasticceria</p>	<p><u>Area Comune:Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u></p> <p>Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della</p> <p>Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti</p> <p><u>Area di indirizzo:</u>Conoscere la composizione, la conservazione degli alimenti e la loro trasformazione Conoscere gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Conoscere le tradizioni nazionali e cenni su quelle internazionali; Predisporre e realizzare facili menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Conoscere le tecniche di base di preparazione di salse, contorni, primi e secondi piatti ed elementi di pasticceria</p>
<p>Classe 3a</p>	<p><u>Area Comune:Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u> Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno ed esterno alla struttura/funzione organizzativa Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente</p> <p><u>Area tecnico-professionale:</u> Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni; Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso; Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria; Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorate alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie; Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;</p> <p>In esito all'indirizzo "Preparazione pasti": Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p> <p>In esito all'indirizzo "Servizi di Sala e Bar": Predisporre loa comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto; Servire in Sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti; Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p><u>Area Comune:Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale:</u></p> <p>Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</p> <p><u>Area tecnico-professionale:</u> Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo; Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore; Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro; Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato; Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard; Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine; Applicare le etniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine; Adottare modalità e comportamenti per la loro manutenzione ordinaria; Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento; Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro; Adottare soluzione organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia; Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale; Adottare tecniche di trattamento e di conservazione; Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino; Applicare criteri di selezione delle materie prime; Approntare materie prime per la preparazione di pasti; Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</p> <p>In esito all'indirizzo "Preparazione pasti": Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi; Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina;</p>



		<p>Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</p> <p>In esito all'indirizzo "Servizi di Sala e Bar": Stendere le comande/ordini in modo funzionale; Presentare i prodotti ai clienti; Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala; Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute; Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar; Applicare tecniche di servizio al tavolo.</p>
--	--	---

2.5. Quadro orario annuale

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

B.3 Metodologie didattiche per competenze

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

B.4 Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze

Una valutazione per obiettivi-competenze implica l'accertamento non tanto delle conoscenze ma di ciò che lo studente sa effettivamente, concretamente e consapevolmente fare con quelle conoscenze. Le modalità di valutazione pertanto coinvolgeranno lo studente singolo o il gruppo di lavoro nell'affrontare situazioni, nel portare a termine compiti, nel realizzare prodotti e nel risolvere problemi. La loro tipologia risulta essere molto varia, sempre adeguata all'anno di corso e di natura basicamente partecipativa. Nel dettaglio si somministreranno prove come: sintesi scritte di testi studiati arricchite da riflessioni personali o risultati di discussioni di gruppo; applicazione delle conoscenze e delle abilità possedute in contesto nuovo; individuazione di fondamenti concettuali che fanno da supporto a



procedure e tecniche presentate nelle attività di indirizzo; impostazione e realizzazione di piccoli progetti che implicano l'applicazione di quanto studiato; progettazione di semplici ricerche sperimentali; analisi di brevi testi di varia tipologia con riconoscimento delle funzioni comunicative di base; rielaborazione autonoma di materiale presentato nel corso delle diverse fasi dell'unità di apprendimento; verifiche scritte miste e strutturate o semistrutturate; colloqui orali singoli e discussioni di gruppo; elaborazione di schemi e grafici.

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

B.5 Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro

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

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

B.6 Misure di accompagnamento

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

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



frequenza.

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

Membri del CTS :

Il Dirigente Scolastico

Il Presidente del Consiglio d'Istituto

Due docenti collaboratori del Dirigente Scolastico

Il docente referente per l'Orientamento

Il docente referente per l'Alternanza Scuola- Lavoro

Il docente referente per i BES

Il docente Funzione strumentale al POF

Due docenti di discipline afferenti all'Indirizzo Enogastronomico

Un rappresentante degli studenti dell'indirizzo di studio

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

Camera di Commercio di Fermo

Confartigianato

Confcommercio/ASCOM

Confederazione Nazionale Artigianato

Ordine dei Dottori Commercialisti

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

Associazione Italiana Sommelier, Associazione Barman, Agenzie Viaggi)

Mondo della comunicazione

Mondo sindacale

NUMERO ALUNNI ISCRITTI

Si comunica che il numero totale di alunni iscritti all'Istruzione e Formazione prof.le per l'anno scolastico 2019/2020 1 risulta essere di

CLASSI	NUMERO	NUMERO ALUNNI sede di P.S.Elpidio
CLASSI PRIME	4	93
CLASSI SECONDE	4	83
CLASSI TERZE	4	83

Porto S. Elpidio li 07 ottobre 2019

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi

D.ssa Antonella Brandetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani



SEZIONE B - DATI RELATIVI AL PERCORSO

B.1 Denominazione della Qualifica

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA

Eventuale indirizzo della Qualifica:

- Strutture ricettive
- Servizi del turismo

Referenziazione della figura:

5 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

5213 Addetti all'accogliimento, portieri di albergo ed assimilati

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

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

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

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

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

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

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

55 Alloggio

55.10 Alberghi e strutture simili

55.20 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni

55.30 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte

B.2 Articolazione del percorso

2.1. Articolazione oraria

	Classe 1a	Classe 2a	Classe 3a
Accoglienza	si	si	si
Competenze di base e trasversali	610	663	402
Competenze tecnico-professionali	392	390	534 di cui 33 in codocenza Sc. Alim
Stage- Alternanza scuola lavoro	24	80	120
Personalizzazione*	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento
Valutazione	**	**	
Totale	1056	1089	1056

* codocenza con Scienze degli Alimenti



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"

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

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

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

SCHEDA PROGETTO

QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE

DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sezione A - Scheda del Soggetto Attuatore

A.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione Scolastica

Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Accoglienza Turistica

Codice meccanografico Istituzione Scolastica **APRH00201Q**

Responsabile Istituzione Scolastica **Dott. Vespasiani Roberto**

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

prof. Marinella Acciarri - ruolo **Docente Funzione Strumentale al PTOF**

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

Provincia **FM**

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

Telefono **0734/991431**

Fax **0734/993994**

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



SEZIONE B - DATI RELATIVI AL PERCORSO

B.1 Denominazione della Qualifica

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA

Eventuale indirizzo della Qualifica:

- Strutture ricettive
- Servizi del turismo

Referenziazione della figura:

5 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

5213 Addetti all'accogliimento, portieri di albergo ed assimilati

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

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

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

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

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

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

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

55 Alloggio

55.10 Alberghi e strutture simili

55.20 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni

55.30 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte

B.2 Articolazione del percorso

2.1. Articolazione oraria

	Classe 1a	Classe 2a	Classe 3a
Accoglienza	si	si	si
Competenze di base e trasversali	610	663	402
Competenze tecnico-professionali	392	390	534 di cui 33 in codocenza Sc. Alim



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"

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

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

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

SCHEMA PROGETTO

QUALIFICA PERCORSO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI DURATA TRIENNALE

DATI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Sezione A - Scheda del Soggetto Attuatore

A.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica

Denominazione Istituzione Scolastica

Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Accoglienza Turistica

Codice meccanografico Istituzione Scolastica **APIS00200G**

Responsabile Istituzione Scolastica **Dott. Vespasiani Roberto**

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

prof. Marinella Acciarri - ruolo **Docente Funzione Strumentale al PTOF**

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

Provincia **FM**

Indirizzo **C.so Baccio, 25.**

Sant'Elpidio a Mare (FM)

63811

Telefono **0734/859128**

Fax **0734/850027**

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



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

Membri del CTS :

Il Dirigente Scolastico

Il Presidente del Consiglio d'Istituto

Due docenti collaboratori del Dirigente Scolastico

Il docente referente per l'Orientamento

Il docente referente per l'Alternanza Scuola- Lavoro

Il docente referente per i BES

Il docente Funzione strumentale al POF

Due docenti di discipline afferenti all'Indirizzo Enogastronomico

Un rappresentante degli studenti dell'indirizzo di studio

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

Camera di Commercio di Fermo

Confartigianato

Confcommercio/ASCOM

Confederazione Nazionale Artigianato

Ordine dei Dottori Commercialisti

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

Associazione Italiana Sommelier, Associazione Barman, Agenzie Viaggi)

Mondo della comunicazione

Mondo sindacale

NUMERO ALUNNI ISCRITTI

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

CLASSI	NUMERO	NUMERO ALUNNI sede di P.S.Elpidio
CLASSI PRIME	4	93
CLASSI SECONDE	4	83
CLASSI TERZE	4	83

Porto S. Elpidio li 07 ottobre 2019

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi

D.ssa Antonella Brandetti



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani



base; rielaborazione autonoma di materiale presentato nel corso delle diverse fasi dell'unità di apprendimento; verifiche scritte miste e strutturate o semistrutturate; colloqui orali singoli e discussioni di gruppo ; elaborazione di schemi e grafici.

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

B.5 Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro

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

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

B.6 Misure di accompagnamento

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

La scuola è in grado anche di provvedere autonomamente alla produzione di pasti nell'esigenza peraltro eccezionale di dover programmare azioni di intervento pomeridiane. Sarà inoltre garantita quella flessibilità di orario per i moduli didattici ed una loro scansione temporale in sintonia con le esigenze



drammatizzazione di una situazione professionale. La caratterizzazione turistica del distretto del fermano.	tutor aziendale. Programmazione degli step dello stage con il comitato tecnico scientifico.
Un itinerario in lingua straniera Mare-Monti del fermano Drammatizzazione in stage di situazioni professionali	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo. Strutture ricettive funzionali all'operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia e che nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'erogazione dei servizi di prenotazione, check in e out.
La conduzione familiare di una struttura di accoglienza e/o turistica.	

2.5. Quadro orario annuale

Discipline	Cl. concorso	Ore classe 1a	Ore classe 2a	Ore classe 3a
Italiano-Storia	A 12	198	198	198
Diritto	A 46	66	66	
Ed. Fisica	A 48	66	66	66
Religione		33	33	33
Matematica	A 26	132	132	99
Scienze Naturali	A 50	66	99	
Lingua e civiltà Inglese	AB 24	99	99	99
Scienze integrate(Fisica* 1° anno- Chimica** 2° anno)	A 20 A 34	66*	66**	
Scienza degli alimenti	A 31	66	66	132
Laboratorio di Servizi di Accoglienza turistica	B 19	66	66	264 di cui 66 in codocenza Sc. Alim
Economia Aziendale	A 45			132
Laboratorio Cucina e Sala	B20 – B21	132	132	
Seconda lingua straniera	AA 24 / AC 24	66	66	99
Geografia	A 21		33	
TOTALE ANNUO		1056	1089	1122
TOTALE ore complessive settimanali		32	33	34

B.3 Metodologie didattiche per competenze

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

B.4 Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze

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



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



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

2.4. Competenze tecnico-professionali



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



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

***N.B.**

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

Prospetto Potenziamento delle competenze tecnico-pratiche

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

2.2. Accoglienza

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

2.3. Competenze di base e trasversali

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



Stage- Alternanza scuola lavoro	24	80	120
Personalizzazione*	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento	Vedi prospetto potenziamento
Valutazione	**	**	
Totale	1056	1089	1056

*** codocenza con Scienze degli Alimenti**

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

***N.B.**

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

Prospetto Potenziamento delle competenze tecnico-pratiche

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

2.2. Accoglienza

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

2.3. Competenze di base e trasversali



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



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



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

2.4. Competenze tecnico-professionali

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



lingua straniera il trasporto, il contratto di trasporto, i vettori. Il punto di info turistiche. Lessico in lingua per la drammatizzazione di una situazione professionale. La caratterizzazione turistica del distretto del fermano. Un itinerario in lingua straniera Mare-Monti del fermano Drammatizzazione in stage di situazioni professionali La conduzione familiare di una struttura di accoglienza e/o turistica.	lo stage formativo. Definizione degli standard, concertazione con il tutor aziendale. Programmazione degli step dello stage con il comitato tecnico scientifico. Le competenze caratterizzanti l'indirizzo. Strutture icettive funzionali all'operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia e che nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'erogazione dei servizi di prenotazione, check in e out.
---	---

2.5. Quadro orario annuale

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

B.3 Metodologie didattiche per competenze

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

B.4 Metodologie di valutazione degli apprendimenti per competenze

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



sperimentali; analisi di brevi testi di varia tipologia con riconoscimento delle funzioni comunicative di base; rielaborazione autonoma di materiale presentato nel corso delle diverse fasi dell'unità di apprendimento; verifiche scritte miste e strutturate o semistrutturate; colloqui orali singoli e discussioni di gruppo ; elaborazione di schemi e grafici.

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

B.5 Descrizione attività in Alternanza Scuola Lavoro

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

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

B.6 Misure di accompagnamento

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

La scuola è in grado anche di provvedere autonomamente alla produzione di pasti nell'esigenza peraltro eccezionale di dover programmare azioni di intervento pomeridiane. Sarà inoltre garantita quella



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

Membri del CTS :

Il Dirigente Scolastico

Il Presidente del Consiglio d'Istituto

Due docenti collaboratori del Dirigente Scolastico

Il docente referente per l'Orientamento

Il docente referente per l'Alternanza Scuola- Lavoro

Il docente referente per i BES

Il docente Funzione strumentale al POF

Due docenti di discipline afferenti all'Indirizzo Enogastronomico

Un rappresentante degli studenti dell'indirizzo di studio

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

Camera di Commercio di Fermo

Confartigianato

Confcommercio/ASCOM

Confederazione Nazionale Artigianato

Ordine dei Dottori Commercialisti

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

Associazione Italiana Sommelier, Associazione Barman, Agenzie Viaggi)

Mondo della comunicazione

Mondo sindacale

NUMERO ALUNNI ISCRITTI

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

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

Porto S. Elpidio li 07 ottobre 2019

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi

D.ssa Antonella Brandetti



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 rettifica (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 rettifica (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, 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 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 – 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

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

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

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, 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 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 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 salva-guardare 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".

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

Via Carlo Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 - E-mail: apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 - PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.iis-amandola.gov.it con sezioni associate

INFANZIA AMANDOLA Piazzale Togliatti 3 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847315	PRIMARIA AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417	SEC. I GRADO AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417
INFANZIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	PRIMARIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	SEC. I GRADO MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144
INFANZIA S.VITTORIA IN MATENANO Via Farfense, 5 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780800	PRIMARIA S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780110	SEC. I GRADO S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780119
IST.TEC. ECONOMICO - Via Carlo Baiocchi, 1 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847516		I.P.S.C.T. - Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN MATENANO (FM) - Tel. 0734780814

PUBBLICA ISTRUZIONE

Provincia di Fermo

Registro PROVINCIA DI FERMO

SEGNATURA	0016734	15/10/2019
	P FM	RP FM
	ZPA A	
14.3/2010/ZPA/2		



Provincia di Fermo
Referente Pubblica Istruzione
 Viale Trento 113
 63900 FERMO (FM)

c.a. Dott.ssa Laura Lupi
 via e-mail

Oggetto: Piano di dimensionamento scolastico 2020/2021 – Invio informazioni

In riferimento alla Vostra richiesta prot.n. 16087 del 04/10/2019, si comunicano i dati relativi agli alunni iscritti agli indirizzi di studio autorizzati:

▪ **Anno scolastico 2016/2017**

SEDE DI AMANDOLA

Indirizzi: IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio

ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing (Triennio Corso A)

ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali (Triennio Corso B)

Classe	Iscritti*		Indirizzo
1^A	15		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
2^A	22		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
3^A	12	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
3^B	15		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
4^A	17	Classe articolata	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
4^B	10		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
5^A	11		ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
5^B	18		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali

*Si fa presente che, successivamente all'evento sismico del 30/10/2016, alcuni studenti si sono trasferiti presso altri istituti scolastici.

SEDE DI S.VITTORIA IN MATENANO

Indirizzo: IP08 Servizi Commerciali Biennio

Classe	Iscritti		Indirizzo	
1^A	8	di cui 2 H	IP08 Servizi Commerciali Biennio	Classe non autorizzata per carenza di iscritti
2^A	11		IP08 Servizi Commerciali Biennio	

▪ Anno scolastico 2017/2018

SEDE DI AMANDOLA

Indirizzi: IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio

ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing (Triennio Corso A)

ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali (Triennio Corso B)

Classe	Iscritti		Indirizzo
1^A	15	di cui 1 H	IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
2^A	16		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
3^A	7	Classe articolata	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
3^B	9		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
4^A	12	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
4^B	14		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
5^A	17		ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
5^B	10		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali

SEDE DI S.VITTORIA IN MATENANO

Indirizzi: IP08 Servizi Commerciali Biennio

IPCP Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria

Classe	Iscritti	Indirizzo	
1^A	5	IP08 Servizi Commerciali Biennio	Classe non autorizzata per carenza di iscritti
3^A	14	IPCP Servizi Commerciali Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria	

▪ Anno scolastico 2018/2019

SEDE DI AMANDOLA

Indirizzi: IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio

ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing (Triennio Corso A)

ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali (Triennio Corso B)

Classe	Iscritti		Indirizzo
1^A	13		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
2^A	16	di cui 1 H	IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
3^A	9	classe articolata	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
3^B	5		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
4^A	5	classe articolata	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
4^B	8		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
5^A	14	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
5^B	14		ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali

Indirizzo: IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Classe	Iscritti	Indirizzo	
1^A	6	IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Classe non autorizzata per carenza di iscritti

SEDE DI S.VITTORIA IN MATENANO

Indirizzi: IP08 Servizi Commerciali Biennio

IPCP Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria

Classe	Iscritti	Indirizzo	
1^A	1	IP08 Servizi Commerciali Biennio	Classe non autorizzata per carenza di iscritti
4^A	10	IPCP Servizi Commerciali Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria	

▪ **Anno scolastico 2019/2020**

SEDE DI AMANDOLA

Indirizzi: IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio

ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing Articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing (Triennio Corso A)

ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali (Triennio Corso B)

Classe	Iscritti		Indirizzo
1^A	26*	di cui 2 H	IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
2^A	14		IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio
3^A	7	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
3^B	8	classe articolata	ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
4^A	8	classe	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
4^B	5	articolata	ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
5^A	6	di cui 1 H	ITRI Amministrazione, Finanza e Marketing – Art. Relazioni Internazionali per il Marketing
5^B	8	classe articolata	ITSI Amministrazione, Finanza e Marketing – Articolazione Sistemi Informativi Aziendali

*il numero totale di iscritti alla classe 1^A comprende:

n. 18 studenti iscritti all'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola

n. 1 studente iscritto inizialmente all'Indirizzo IP08 Servizi Commerciali Biennio di S.Vittoria

n. 7 studenti (di cui n. 2 H) inizialmente iscritti all'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sede di Amandola e successivamente riorientati all'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola per mancata autorizzazione della classe 1^ dell'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Indirizzo: IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Classe	Iscritti	Indirizzo	
1^A	14*	IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Classe non autorizzata per carenza di iscritti

*il numero totale di iscritti alla classe 1^A comprende:

n. 12 studenti (di cui n. 3 H) iscritti all'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sede di Amandola

n. 2 studenti iscritti inizialmente all'Indirizzo IP08 Servizi Commerciali Biennio sede di S.Vittoria e successivamente riorientati all'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sede di Amandola

A seguito della mancata autorizzazione della classe 1^ dell'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera i n. 14 studenti iscritti si sono riorientati secondo le seguenti modalità:

- **n. 9 studenti (di cui n. 2 H) all'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola**

Si precisa che:

APIS004007 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0009413 - 07/10/2019 - C27 - Alunni - U

- n. 7 studenti (di cui n. 2 H) frequentano la classe 1[^] dell'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola

- n. 2 studenti sono stati invitati a richiedere il nulla osta per l'iscrizione ad altra scuola per il raggiungimento del numero massimo di alunni nella classe prima, come comunicato dall'USP di Ascoli Piceno

- **n. 5 studenti (di cui n. 1 H) si sono iscritti presso altre scuole** (n. 1 all'IISS "C. Urbani" di Porto S. Elpidio Sede ITE di Montegiorgio – n. 1 all'IPSIA di Sarnano e in seguito all'IPSEOA "G. Varnelli" di Cingoli – n. 1 all'IIS "C. Ulpiani" di Ascoli Piceno indirizzo IPSEOA di Ascoli Piceno – n. 1 all'IPSIA "Ostilio Ricci" di Fermo – n. 1 alla Scuola Sec. II grado in Scozia)

Inoltre, si fa presente che, alla data odierna, alcuni genitori di studenti già iscritti e frequentanti gli Istituti Alberghieri della provincia hanno interpellato l'Istituzione scolastica per il trasferimento alla classe prima dell'Istituto Tecnico Economico di Amandola per l'a.s. 2019/2020.

L'Istituzione scolastica sarà costretta a negare l'accoglienza a tali alunni in quanto la classe prima ha raggiunto il numero massimo degli alunni, come comunicato dall'USP di Ascoli Piceno.

SEDE DI S.VITTORIA IN MATENANO

Indirizzi: IP08 Servizi Commerciali Biennio

IPCP Servizi Commerciali Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria

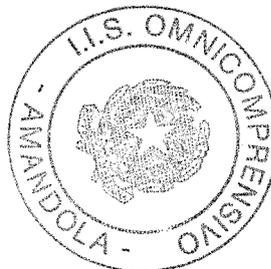
Classe	Iscritti	Indirizzo	
1 [^] A	3*	IP08 Servizi Commerciali Biennio	Classe non autorizzata per carenza di iscritti
5 [^] A	10	IPCP Servizi Commerciali Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria	

*il numero di iscritti alla classe 1[^]A comprende:

n. 2 studenti riorientati all'Indirizzo IP17 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sede di Amandola

n. 1 studente riorientato all'Indirizzo IT01 Amministrazione, Finanza e Marketing Biennio sede di Amandola

Distinti saluti.



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rita Di Persio



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

Via C. Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 - E-mail: apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 - PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.iis-amandola.edu.it con sezioni associate

INFANZIA AMANDOLA Piazzale Togliatti 3 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847315	PRIMARIA AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417	SEC. I GRADO AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417
INFANZIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	PRIMARIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	SEC. I GRADO MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144
INFANZIA S.VITTORIA IN MATENANO Via Farfense, 5 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780800	PRIMARIA S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780110	SEC. I GRADO S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780119
IST.TEC. ECONOMICO - Via Carlo Baiocchi, 1 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847516		I.P.S.C.T. - Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN MATENANO (FM) - Tel. 0734780814

ESTRATTO DEL VERBALE N. 3 DEL COLLEGIO DEI DOCENTI DEL 30 SETTEMBRE 2019

Il giorno 30 del mese di settembre dell'anno duemiladiciannove alle ore 16:45 nell'aula magna "C. Baiocchi" dell'IIS Omnicomprensivo di Amandola si riunisce il Collegio dei Docenti, convocato con circolare interna n° 29 del 25/09/2019 per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Approvazione verbale seduta precedente;
2. Piano di razionalizzazione della rete scolastica 2020/2023;
3. Progetto "Occhio narrante";
4. Varie ed eventuali.

Presiede la riunione il Dirigente Scolastico Prof.ssa Rita Di Persio. Funge da segretario verbalizzante la prof.ssa Ornella Virgili.

OMISSIS.....

Ritenuto valido il numero legale dei presenti, si passa alla trattazione dell'ordine del giorno.

OMISSIS.....

PUNTO 2: Piano di razionalizzazione della rete scolastica 2020/2023

La Dirigente, Prof.ssa Rita Di Persio, comunica che la Regione Marche con Delibera n. 1022 del 02.09.2019 "Proposta 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" accetta eventuali proposte di modifica al piano di razionalizzazione della rete scolastica", corredate della documentazione indicata nella delibera, entro il 07 ottobre 2019; gli atti saranno inoltrati dalla Provincia di Fermo alla Regione Marche entro il 30 ottobre 2019; entro il 30 novembre 2019 è prevista l'approvazione del nuovo piano della rete scolastica 2020/2023.

La stessa Dirigente riferisce che l'Amministrazione Provinciale di Fermo ha invitato gli Istituti Superiori della provincia ad inviare entro il 7 ottobre le nuove proposte di modifica della rete scolastica. A tal fine è stato invitato il Sindaco di Amandola, ing. Adolfo Marinangeli, a discutere con i docenti della Commissione Orientamento dell'Istituto la possibilità di richiedere nuovamente l'indirizzo alberghiero.

A tal proposito chiede alla docente incaricata della funzione strumentale Orientamento, prof.ssa Ida Franconi, di relazionare sull'incontro che la Commissione ha appena concluso. La prof.ssa Franconi interviene ricordando e ringraziando tutti coloro che si sono impegnati per l'orientamento del precedente anno scolastico. Continua sottolineando che l'indirizzo alberghiero non è stato concesso nell'attuale anno scolastico dall'USR Marche e così ribadito dal Tar il 16 settembre 2019.

Tuttavia fa presente che la Commissione intende riavviare il progetto per l'attivazione dell'Istituto Professionale Alberghiero Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini- articolazioni "Enogastronomia e Accoglienza Turistica" per la sede di Amandola, in quanto è una scelta didattica e formativa che può arricchire i giovani studenti con le loro famiglie residenti nel territorio del Parco Nazionale dei Sibillini e non. Al tempo stesso il percorso scolastico risulta valido per un'auspicabile ripresa umana, sociale ed economica dell'area montana, gravemente ferita dagli eventi sismici del 2016, come indicato al p.1 della Premessa alle "Linee guida" D. Lgs 112/98; altresì riesce a tutelare e valorizzare il contesto territoriale, lontano almeno 40 Km. dalle realtà ove l'indirizzo è presente, creando una concreta opportunità per le nuove generazioni, come ribadito al p.5 della Premessa alle "Linee guida" D. Lgs 112/98.

Dello stesso avviso è l'Amministrazione Comunale di Amandola; nell'incontro tenutosi con il Sindaco Marinangeli appare certa la disponibilità dell'Amministrazione a garantire gli aiuti necessari per formulare un nuovo progetto che implementi l'offerta formativa dell'intera area. L'Istituto Alberghiero dei Sibillini, come denominato con convinzione dai docenti, potrà così raccogliere e riconoscere tutta la zona montana. Fin da subito il Sindaco assicura che la scuola potrà contare su un edificio, ex Casa del Parco, la cui gestione è stata restituita al Comune; in tal modo il futuro Istituto Alberghiero potrà avere una propria sede scolastica, provvista di aule didattiche e cucina. Per quanto riguarda la promozione della scuola, i docenti dell'Orientamento propongono un'immediata indagine conoscitiva per acquisire i pareri favorevoli alla nascita dell'Alberghiero dei Sibillini, ricerca da compiere tra le famiglie degli alunni frequentanti l'ultimo anno della Scuola Secondaria di I grado, al fine di raccogliere consensi per l'istituzione del nuovo indirizzo.

Per quanto concerne il proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali "opzione promozione commerciale e pubblicitaria" di Santa Vittoria in Matenano, la stessa prof.ssa Franconi ricorda il fatto che detto indirizzo non è riuscito a creare una classe prima negli ultimi quattro anni per carenza di iscritti. Al fine di mantenerlo, la Commissione Orientamento, avendo riscontrato che il 75% degli alunni che posseggono il titolo rilasciato da tale indirizzo di studio riesce a trovare lavoro sul territorio della scuola, propone di richiedere il proseguimento dell'indirizzo, assegnandogli una curvatura sui servizi pubblicitari multimediali, da poter gestire nell'ambito del 20% dell'autonomia del curriculum. Anche qui ci si avvale del supporto del Sindaco di S. Vittoria in Matenano che, come dichiarato dalla Dirigente Scolastica che lo ha incontrato nei giorni scorsi, è disponibile ad agevolare i trasporti verso il paese, mettendo a disposizione, gratuitamente, il bus navetta di raccolta degli alunni lungo le due vallate, sia del Tenna che dell'Aso.

A questo punto la Dirigente Scolastica, avendo ricordato che le richieste vanno supportate da un'analisi delle esigenze, da un piano finanziario e di gestione a carico delle Amministrazioni Comunali, dall'indicazione del bacino d'utenza considerando anche le realtà limitrofe di altre province, chiede il parere del Collegio, distintamente per le richieste alla Regione Marche, in relazione alla rete di scuole secondarie di secondo grado di:

- attivazione dell'Istituto Professionale Alberghiero Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini- articolazioni "Enogastronomia e Accoglienza Turistica" per la sede di Amandola;
- proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali di Santa Vittoria in Matenano, assegnandogli una curvatura sui servizi pubblicitari multimediali, da poter gestire nell'ambito del 20% dell'autonomia del curriculum.

Il Collegio dei Docenti:

- con n.68 docenti favorevoli, n.0 docenti contrari e n. 1 docente astenuto (la prof.ssa Daniela Properzi si astiene in quanto si dichiara in conflitto d'interesse con l'altra scuola presso cui è dipendente, trattandosi dell'Istituto Alberghiero di Ascoli Piceno)

DELIBERA N° 2

- di approvare la richiesta di attivazione dell'Istituto Professionale Alberghiero Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini con conseguimento della qualifica professionale di "Operatore della Ristorazione" - Indirizzi "Enogastronomia" e "Accoglienza Turistica" per la sede di Amandola;

- all'unanimità dei presenti, n. 69 docenti,

DELIBERA N° 3

di approvare la richiesta di proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali di Santa Vittoria in Matenano con conseguimento della qualifica di "Operatore Grafico", con curvatura sui servizi pubblicitari multimediali, da poter gestire nell'ambito del 20% dell'autonomia del curriculum.

.....OMISSIS

Avendo trattato tutti i punti all'ordine del giorno, la seduta viene sciolta alle ore 18:15.

AMANDOLA, li 30.09.2019

F.TO Il segretario verbalizzante
Prof.ssa Ornella Virgili

F.TO Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rita Di Persio

Il sottoscritto Dirigente Scolastico attesta che questa deliberazione è conforme al verbale del 30 settembre 2019 depositato agli atti della scuola.

Amandola li 07.10.2019

PER COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

IL D.S.G.A.
Dott.ssa Rosanna Rossi



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Rita Di Persio



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

Via Carlo Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 - E-mail: apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 - PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.iis-amandola.gov.it con sezioni associate

INFANZIA AMANDOLA Piazzale Togliatti 3 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847315	PRIMARIA AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417	SEC. I GRADO AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417
INFANZIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	PRIMARIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	SEC. I GRADO MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144
INFANZIA S.VITTORIA IN MATENANO Via Farfense, 5 63028 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780800	PRIMARIA S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63028 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780110	SEC. I GRADO S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63028 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780119
IST.TEC. COMMERCIALE - Via Carlo Baiocchi, 1 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847516	I.P.S.C.T. - Viale della Vittoria 63028 S.VITTORIA IN MATENANO (FM) - Tel. 0734780814	

COMMISSARIO STRAORDINARIO

DELL'IIS OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

ESTRATTO DEL VERBALE N. 1

Il giorno 01 ottobre 2019 alle ore 15:00 nei locali dell'IIS Omnicomprensivo di Amandola il Commissario Straordinario Prof. Giorgio Sancricca, nominato con nota prot. N. 13723 dell'USR Marche del 31/08/2015, assunta al ns. prot. con il n. 2889 del 01/09/2015, il quale resterà in carica fino a quando il MIUR non provvederà ad emanare una normativa agli Istituti Omnicomprensivi costituiti a norma dell'art. 2 comma 3 del DPR 18/06/1998 n. 233, delibera i seguenti punti all'o.d.g., su richiesta del Dirigente Scolastico Prof.ssa Rita Di Persio:

Punto 1 - Proposta di proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali – qualifica “operatore grafico” - con curvatura sui servizi pubblicitari multimediali per la sede di S.Vittoria in Matenano e proposta di attivazione dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini con conseguimento della qualifica professionale di “Operatore della Ristorazione” - Indirizzi “Enogastronomia” e Accoglienza Turistica” per la sede di Amandola.

Punto 2 - Orario funzionamento scolastico a.s. 2019/20

Punto 3 - Chiusura dell'edificio scolastico nelle giornate prefestive a.s. 2019/20

Punto 4 - Progetto “Occhio narrante”;

Funge da segretario verbalizzante il DSGA Rosanna Rossi.

Punto 1 - Proposta di proseguimento dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali – qualifica “operatore grafico” - con curvatura sui servizi pubblicitari multimediali per la sede di S.Vittoria in Matenano e proposta di attivazione dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini con conseguimento della qualifica professionale di “Operatore della Ristorazione” - Indirizzi “Enogastronomia” e Accoglienza Turistica” per la sede di Amandola.

La Dirigente, Prof.ssa Rita Di Persio, comunica che la Regione Marche con Delibera n. 1022 del 02.09.2019 “Proposta 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” accetta eventuali proposte di modifica al piano di razionalizzazione della rete scolastica”, corredate della documentazione indicata nella delibera, entro il 07 ottobre 2019; gli atti saranno inoltrati dalla Provincia di Fermo alla Regione Marche entro il 30 ottobre 2019; entro il 30 novembre 2019 è prevista l’approvazione del nuovo piano della rete scolastica 2020/2023.

La stessa Dirigente, comunica che l’Amministrazione Provinciale di Fermo ha invitato gli Istituti Superiori della stessa provincia ad inviare entro il 7 di ottobre le nuove proposte di modifica della rete scolastica. Ciò premesso è stato invitato il Sindaco di Amandola, ing. Adolfo Marinangeli, a discutere con i docenti della Commissione Orientamento dell’Istituto la possibilità di richiedere nuovamente l’indirizzo alberghiero.

Il Sindaco ha sottolineato che l’indirizzo alberghiero non è stato concesso nell’attuale anno scolastico dall’USR Marche e così ribadito dal Tar il 16 settembre 2019. Tuttavia si fa presente che la Commissione per l’Orientamento intende riavviare il progetto dell’indirizzo alberghiero IPSSEO, enogastronomia a KM zero, con qualifica di “operatore della ristorazione”, in quanto è una scelta didattica e formativa che può arricchire i giovani studenti con le loro famiglie residenti nel territorio del Parco Nazionale dei Sibillini e non. Al tempo stesso il percorso scolastico risulta valido per un’auspicabile ripresa umana, sociale ed economica dell’area montana, gravemente ferita dagli eventi sismici del 2016, come indicato al p.1 della Premessa alle “Linee guida” D. Lgs 112/98; altresì riesce a tutelare e valorizzare il contesto territoriale, lontano almeno 40 Km. dalle realtà ove l’indirizzo è presente, creando una concreta opportunità per le nuove generazioni, come ribadito al p.5 della Premessa alle “Linee guida” D. Lgs 112/98.

Nell’incontro tenutosi con il Sindaco Marinangeli appare certa la disponibilità dell’Amministrazione a garantire gli aiuti necessari per formulare un nuovo progetto che implementi l’offerta formativa dell’intera area e l’impegno di coinvolgere a tal fine i Sindaci dei Comuni limitrofi. L’Istituto Alberghiero dei Sibillini, come denominato con convinzione dai docenti, potrà così raccogliere e riconoscere tutta la zona montana. Fin da subito il Sindaco assicura che la scuola potrà contare su un edificio, ex Casa del Parco, la cui gestione è stata restituita al Comune; in tal modo il futuro Istituto Alberghiero potrà avere una propria sede scolastica, provvista di aule didattiche e cucina. Per quanto riguarda la promozione della scuola, i docenti dell’Orientamento propongono un’immediata indagine conoscitiva per acquisire i pareri favorevoli alla nascita dell’Alberghiero dei Sibillini, ricerca da compiere tra le famiglie degli alunni frequentanti l’ultimo anno della Scuola Secondaria di I° grado, al fine di raccogliere consensi per l’istituzione del nuovo indirizzo.

Per quanto concerne l’indirizzo dei Servizi Commerciali –Opzione Promozione commerciale e pubblicitaria con qualifica di “operatore grafico” dell’IPSC di Santa Vittoria in Matenano, invece, la Dirigente informa del fatto che detto indirizzo non è riuscito a creare una classe prima negli ultimi quattro anni. Al fine di mantenerlo, la Commissione Orientamento, avendo riscontrato che il 75% degli alunni che posseggono il titolo rilasciato da tale indirizzo di studio riesce a trovare lavoro sul territorio della scuola, propone di richiedere il proseguimento dell’indirizzo, assegnandogli una curvatura sui servizi pubblicitari multimediali, da poter gestire nell’ambito del 20% della quota autonoma del curriculum. La Dirigente Scolastica comunica che anche qui ci si avvale del supporto del Sindaco di S. Vittoria in Matenano che agevolerà i trasporti verso il paese, mettendo a disposizione, gratuitamente, il bus navetta di raccolta degli alunni lungo le due vallate, sia del Tenna che dell’Aso.

Il Commissario Straordinario, preso atto della delibera del collegio docenti del 30/09/2019,

DELIBERA

il proseguimento dell'indirizzo dell'Istituto Professionale per i servizi commerciali – qualifica “Operatore grafico” con curvatura sui servizi pubblicitari multimediali per la sede di S.Vittoria in Matenano da poter gestire nell'ambito del 20% della quota autonoma del curriculum e la riproposta dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera dei Sibillini con conseguimento della qualifica professionale di “Operatore della Ristorazione” - Indirizzi “Enogastronomia” e Accoglienza Turistica” per la sede di Amandola.

OMISSIS.....

Terminata la trattazione all'o.d.g., alle ore 17:00 circa il Commissario chiude la seduta.

F.to Il Segretario verbalizzante

Rosanna Rossi

F.to Il Commissario Straordinario

Prof. Giorgio Sancricca

ATTESTATO DI CONFORMITA'

Si attesta che l'estratto riportato nelle pagine interne è conforme al testo verbalizzato.

Amandola, 07/10/2019

IL DIRETTORE DEI SERVIZI G. A.

Rosanna Rossi



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Rita Di Persio

Rita Di Persio

laura.lupi@provincia.fm.it

Da: apis004007@istruzione.it
Inviato: martedì 22 ottobre 2019 16:16
A: laura.lupi@provincia.fm.it
Oggetto: Invio progetto IPSSEOA IIS Omnicomprensivo definitivo
Allegati: firmato_1571751954_SEGNATURA_1571751755_PROGETTO_IPSSE.pdf;
segnatura.xml

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

Via Carlo Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 – E-mail:
apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 – PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.iis-amandola.edu.it con sezioni associate

in riferimento alla Vostra e-mail del 18/10/2019, si invia, in allegato il progetto IPSSEOA definitivo.
Distinti saluti.



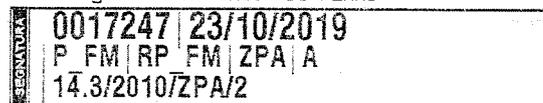
IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Rita Di Persio



Provincia di Fermo

Registro PROVINCIA DI FERMO





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

Via Carlo Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 - E-mail: apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 - PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.iis-amandola.edu.it con sezioni associate

INFANZIA AMANDOLA Piazzale Togliatti 3 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847315	PRIMARIA AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417	SEC. I GRADO AMANDOLA Via Cesare Battisti 84 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847417
INFANZIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	PRIMARIA MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144	SEC. I GRADO MONTEFORTINO Via A. Petetta 63858 MONTEFORTINO (FM) - Tel. 0736859144
INFANZIA S.VITTORIA IN MATENANO Via Farfense, 5 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780800	PRIMARIA S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780110	SEC. I GRADO S.VITTORIA IN MATENANO Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN M. (FM) - Tel. 0734780119
IST.TEC. ECONOMICO - Via Carlo Baiocchi, 1 63857 AMANDOLA (FM) - Tel. 0736847516		I.P.S.C.T. - Viale della Vittoria 63854 S.VITTORIA IN MATENANO (FM) - Tel. 0734780814

PROGETTO

Titolo del progetto

Percorso quinquennale IPSSEOA, integrato di Istruzione e Formazione Professionale con conseguimento della qualifica professionale di " Operatore della ristorazione " Indirizzi: "Enogastronomia" e "Accoglienza Turistica".

Motivi della scelta (Analisi dei bisogni):

Analisi del contesto

L'Istituto Omnicomprensivo di Amandola (Deliberazione dell'Assemblea legislativa della Regione Marche n. 118 del 13/01/2015) riunisce la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo e secondo grado di Amandola, la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Montefortino e di Santa Vittoria in Matenano, in cui è presente anche l'I.P.S.C.P.

E' un istituto che raccoglie gli studenti del territorio collinare-montano dell'area geografica compresa tra la Comunità Montana dei Monti Sibillini e quella maceratese dei Monti azzurri, all'interno del territorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

Amandola si trova a 550 m. sul livello del mare sul versante sud est dei Monti Sibillini. Il suo territorio di circa 69 kmq è il terzo più vasto della provincia di Fermo dopo la stessa Fermo e il vicino comune di Montefortino; in esso sono presenti 48 frazioni.

Il comune di Amandola vanta una storia plurisecolare di impianto geo-storico socioculturale di origine medievale. È libero comune dal 1249. Tra il 1248 e il 1249 Amandola si costituì come libero comune grazie all'avvenuta unione di un vasto complesso di castelli, tra cui Agello, Marubbione e Leone e contrade. La pergamena numero 33 dell'Archivio Comunale, datata 29 ottobre 1249, è il primo documento, dopo la formazione del municipio, nel quale si legge che Amandola si era già costituita prima di quest'epoca.

Nel 1265 Amandola contava già 11 castelli ed un vasto territorio che si ampliò notevolmente con il passare del tempo sino a comprendere altri 20 castelli, oltre numerose ville ed un territorio molto esteso.

La riscoperta delle sue radici medievali ha dato vita ad una serie di iniziative culturali che spaziano dalle conferenze alle mostre, che hanno avuto lo scopo di illustrare l'origine storica del comune, fino ad eventi finalizzati alla promozione del territorio quale area agricola ricca e fiorente nella produzione di tipicità autoctone locali quali quelle naturali, spontanee che l'ubicazione medio montana del comune consente quali erbe spontanee di ampia varietà, tuberi eccelsi come il

tartufo nero estivo e il tartufo bianco autunnale ed invernale. A tal proposito sono sorte iniziative culturali, ricreative ed enogastronomiche che da qualche anno si ripetono in periodi fissi dell'anno che hanno un successo turistico sempre più crescente per il quale è necessario potenziare la ricezione turistica sul territorio, necessità questa che consentirebbe la creazione di un percorso di studi professionale ad indirizzo alberghiero quinquennale sul territorio finalizzato alla formazione di personale specializzato nella trasformazione alimentare di prodotti naturali del parco dei Sibillini della filiera a km zero.

La positiva e propositiva relazione scuola e territorio consente la possibilità di avere attivato un percorso di studi relativo ad una scuola che sia completamente aperta sul territorio, e ne riceva gli stimoli e le ragioni di crescita culturale dei ragazzi che si educano alla conoscenza del loro territorio e delle loro tipicità, l'indirizzo enogastronomico che si ponga come obiettivo fondamentale la trasformazione del prodotto allevato o coltivato in alimento finale genuino e raffinato che esalti i sapori e le tradizioni dell'area montana dei Sibillini.

Per quanto concerne le relazioni socio-culturali, i rapporti umani del comune di Amandola con i diversi comuni e municipalità dell'area vasta dei Monti Sibillini, l'attivazione del suddetto istituto ed indirizzo scolastico faciliterebbe e rafforzerebbe le relazioni in un'area montana ma popolosamente abitativa che solo in parte il passato sisma del 2016 ha penalizzato. La coesione delle singole municipalità della zona montana che insieme hanno saputo reagire all'evento sismico, riattivando la vivacità demografica sul territorio, allo stesso tempo possono creare rapporti di sinergia autentica nel far crescere tutti gli studenti del territorio in questione e quelli limitrofi facilmente raggiungibili con un efficiente rete di trasporti con autobus di linea che permette di raggiungere il comune di Amandola con un viaggio medio di 40-45 minuti massimo. A tal proposito si è pensato ad un IPSSEO denominato dei Sibillini, perché si rimarcasse la finalità ultima che è alla base del percorso formativo del giovane cittadino attivo, la sua crescita civile e culturale nel suo territorio, un'area dalle diversificate municipalità ma che tutte insieme credono nel progetto del nuovo percorso scolastico quale preziosa opportunità offerta al territorio e ai suoi giovani anche e soprattutto dopo il passato evento sismico.

Nella tabella seguente sono riportati i Comuni limitrofi con relativo numero di abitanti:

AMANDOLA (FM)	3496		
COMUNANZA (AP)	3032	ORTEZZANO (FM)	758
MONTEFORTINO (FM)	1117		
MONTEMONACO (AP)	549	MONTEGIBERTO (FM)	780
SANTA VITTORIA IN MATENANO (FM)	1310	GROTTAZZOLINA (FM)	3333
MONTEFALCONE APPENNINO (FM)	406	MAGLIANO DI TENNA	1458
MONTELPARO (FM)	760	RAPAGNANO (FM)	2066
MONTALTO DELLE MARCHE (AP)	2021	SERVIGLIANO (FM)	2279
MONTEDINOVE (AP)	515	FALERONE (FM)	3340
ROTELLA (AP)	841	SARNANO (MC)	406
CASTIGNANO (AP)	2690	GUALDO (MC)	794
FORCE (AP)	1234	SANGINESIO (MC)	3306
PETRITOLI (FM)	2282	COLMURANO (MC)	1213

ORTEZZANO(FM)	758	URBISAGLIA (MC)	2594
MONTEVIDON COMBATTE (FM)	437	CALDAROLA	1780
MONTEVIDON CORRADO (FM)	703	MOGLIANO (MC)	4576
MONTELEONE (FM)	381	RUBBIANELLO (FM)	2282

Buona parte dei comuni elencati si sono sensibilizzati ed interessati al nuovo indirizzo scolastico venendo incontro anche alle richieste dei loro cittadini che intendevano iscrivere i propri figli in un Istituto Alberghiero e che si trovavano nella difficile e fastidiosa situazione di desistervi a causa delle problematiche relative al trasporto pubblico e privato difficoltoso per raggiungere gli Istituti Alberghieri di Cingoli e Porto Sant'Elpidio, ubicati in zone difficilmente raggiungibili dalla popolazione scolastica del nostro bacino di utenza. La suddetta popolazione di studenti, infatti, è per lo più abitante in zone montuose e collinare che deficiano di un trasporto pubblico e/o privato soprattutto nelle prime ore del giorno, il che non consentirebbe agli studenti in questione di entrare a scuola in orario.

In considerazione di una previsione annuale del bacino di utenza scolastica del nostro distretto, l'Omnicomprensivo stima una cifra orientativa di 200/ 250 studenti che, terminando il ciclo scolastico triennale della scuola secondaria di primo grado nel proprio comune di residenza, possano usufruire di un'offerta formativa più ampia del nostro istituto ed eventualmente sperare di scegliere anche di frequentare un corso professionale alberghiero in Amandola, sollecitati anche dall'ambiente scolastico sereno ed accogliente, piccolo ma protetto da situazioni problematiche per il discente adolescente e non ultimo da un efficiente servizio di trasporto. A tutto ciò si aggiunge la crescente presenza nel territorio del Distretto Scolastico n. 18 di punti di ristoro e di ricezione alberghiera, di clienti sempre più informati, consapevoli ed esigenti, in particolar modo del turismo estivo di stranieri e di nuovi modelli di consumo pone sempre di più l'esigenza di figure specializzate nel settore della ristorazione e del servizio turistico. Nella Provincia di Fermo la trasformazione della rete della ristorazione è stata ben assorbita dal settore: la grande ristorazione, pur aumentando, non ha completamente eliminato i piccoli esercizi preesistenti, facendo registrare un sostanziale equilibrio tra grande e piccola ristorazione e mantenendo il rapporto tra numero degli esercizi e popolazione a livelli di densità alti. Le attività di ristorazione dimostrano, quindi, buone possibilità, soprattutto nel territorio della Provincia di Fermo, di assorbire forza lavoro.

Nello specifico esiste, infatti, nel territorio amandolese una spiccata tradizione culinaria nelle seguenti specialità:

La crispella: è molto simile ad una frittella ma ha un gusto completamente diverso. Sopra ad essa vi si può aggiungere sale o zucchero a seconda delle preferenze;

La coppa maritata: fetta di pane raffermo imbevuta nell'uovo sbattuto come per fare la frittata, e successivamente frita in olio bollente, e mangiata caldo. è una originale prelibatezza;

I vincisgrassi: lasagne rosse al forno, il cui sugo di carne mista, prevede nella ricetta originale pezzi finemente tritati di interiora di pollo;

La fregnaccia, pasta sfoglia delle lasagne condita con sugo ed arrotolata, oppure semplicemente condita con pecorino grattugiato e pepe nero;

La pancetta, rinomata per la sua preparazione, è stata resa famosa in Italia dal motoclub "Aquila dei Sibillini" che, viaggiando di motoraduno in motoraduno e organizzando il motoraduno "della Pancetta" appunto ha esportato questo prodotto;

Lo 'Ngriccio: è una minestra composta da patate e vari legumi;

Il mistrà: liquore ottenuto dalla distillazione del vino e semi di anice, reso famoso dalla ditta Varnelli;

Il vino cotto: specialità soprattutto di Loro Piceno, anche in Amandola la produzione è ottima e di buon gusto;

Il ciauscolo, salame in cui viene usata la stessa carne delle salsicce ed un po' di aglio;

La porchetta, maiale disossato e cotto intero al forno a fuoco lento. La carne viene internamente condita con sale, pepe, agli interi ed abbondante finocchio selvatico. si mangia fredda tagliata a fette sottili;

La cicerchiata, dolce tipico di carnevale fatto con l'impasto usato per fare la pasta all'uovo a cui viene aggiunto un po' di mistrà. Viene fritto in piccole palline delle dimensioni dei ceci (da cui il nome cicerchiata), fatto sgocciolare, ed amalgamato in pentola con miele. Viene fatto raffreddare a forma di ciambella e mangiato a fette. Può essere decorato con zuccherini colorati in onore del carnevale;

Il calcione, ha la forma di un grosso raviolo ripieno però o di ricotta o di cioccolato o di crema di castagne e cacao profumato con mistrà.

Inoltre Amandola è resa famosa dal tartufo, nelle varietà di tartufo bianco pregiato, scorzone o nero estivo.

Altra caratteristica del territorio è quella della produzione spontanea dei funghi eduli.

A questa analisi di settore si affianca l'analisi interna all'IIS Omnicomprensivo che registra una utenza che si iscrive a percorsi tecnici ma che è poco motivata, che non si proietta necessariamente in percorsi formativi di tipo universitario e che necessita, quindi, di forti indirizzi di orientamento anche di tipo professionale. Nell'a.s. 2018-2019 si erano iscritti alla classe prima dell' Istituto Alberghiero attivo nell'Omicomprensivo 16 studenti, e la figura professionale preferita è stata quella dell'operatore della ristorazione. Purtroppo la mancata concessione della classe ha fatto sì che gli studenti siano stati riorientati in altri Istituti, compreso il locale Istituto Tecnico Economico. Interessanti sono risultate le motivazioni apportate, poi utilizzate per delineare i bisogni formativi di seguito elencati:

- sperimentare su un piano più operativo e di applicazione le conoscenze teoriche affrontate nel percorso tecnico;
- potenziare la capacità critico-riflessiva anche a contatto con il mondo del lavoro;
- aumentare le conoscenze e competenze che possono caratterizzare e modificare alcuni modelli comportamentali con riferimento alla scuola, alla realtà lavorativa, al territorio, agli adulti e alla famiglia;
- migliorare i fattori di autostima e le motivazioni allo studio, spesso collegate a pregresse e insoddisfacenti esperienze scolastiche;
- sviluppare nuove forme di interesse per i saperi teorici che sono alla base delle competenze professionali di riferimento;
- arricchire la formazione di base e le competenze trasversali ed acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro o per il proseguo nel sistema scolastico;
- attivare forme di pianificazione relative alle attività di studio;
- favorire la strutturazione di progetti di vita (lavoro).

Analisi specifica

Nell'ITE di Amandola e nell'IPSC di Santa Vittoria in Matenano, unificato con l'ISC di Amandola per costituire l'I.I.S.OMNICOMPRESIVO, sono presenti i seguenti indirizzi:

Istituto Tecnico Economico Statale "E.Mattei" di Amandola	Relazioni internazionali per il marketing	
	Sistemi Informativi Aziendali	
I.P.S.C.T di Santa Vittoria in Matenano	Qualifica triennale (IeFP)	Operatore Amministrativo Segretariale Operatore grafico
	Diploma quinquennale	Servizi Commerciali negli indirizzi: <ul style="list-style-type: none"> • Tecnico dei servizi Commerciali • Tecnico promozione commerciale e pubblicitaria

La storia dell'Istituto è caratterizzata dalla sperimentazione e dalla volontà di alcuni docenti e delle amministrazioni locali, Comune di Amandola e Provincia di Fermo di "ripensare" il ruolo dell'Istituto Tecnico di Amandola in uno stretto confronto con le professionalità e le esigenze del territorio che raccoglie un vasto bacino di utenza : Amandola, Comunanza, Sarnano, Servigliano, Force, Gualdo, San Ginesio, Santa Vittoria in Matenano con le varie frazioni. Da considerare che lo spopolamento avvenuto in questi ultimi due anni a causa degli eventi sismici si sta dimostrando transitorio, in quanto le famiglie, avendo iniziato la ristrutturazione delle case danneggiate, stanno rientrando nelle proprie abitazioni. Si rileva inoltre un incremento della popolazione dovuto all'insediamento di una numerosa comunità indiana per motivi lavorativi e alla presenza di giovani famiglie inglesi, israeliane, olandesi, danesi e americane che hanno deciso di stabilirsi nel nostro territorio, acquistando e ristrutturando case rurali che in molti casi verranno adibite ad attività di B & B.

Oltre alla presenza di stranieri, in aumento è anche il numero di ragazzi con bisogni educativi speciali che troverebbero maggiore soddisfazione ai loro bisogni in un Istituto Professionale che permetta di acquisire competenze di tipo laboratoriale. Nel curriculum dell'Istituto Tecnico Economico e dell'IPSC non vi sono strumenti sufficienti per poter intervenire in questa mutata situazione e in alcuni casi gli obiettivi raggiunti non sono quelli previsti.

Alla luce delle caratteristiche dell'utenza, il Collegio dei docenti, il Commissario Straordinario e le Amministrazioni locali si sono mostrati disponibili a partecipare alla sperimentazione dei percorsi integrati (Accordo Quadro 19 giugno 2003 così come recepito dall'Accordo territoriale sottoscritto il 19 luglio 2005 tra Regione Marche e U.S.R. Marche, nonché le Linee Guida approvate con D.M. n. 4 del 18/01/2011) di istruzione e formazione professionale: il percorso sperimentale integrato in operatore della ristorazione consentirebbe, infatti, di operare con maggiore flessibilità in difesa degli studenti e del loro orientamento. Questa offerta scolastica, che prevede una rilettura completa del curriculum dell'Istituto Tecnico settore economico, è caratterizzata, tra l'altro, da un maggior ricorso a metodologie attive ed esperienze laboratoriali. Le materie "tradizionali" del curriculum e quelle tecnico-professionali potranno essere proposte con metodi nuovi, aperti all'esplorazione territoriale e più vicini all'esperienza delle ragazze e dei ragazzi. Si è preferito attivare l'indirizzo alberghiero IPSSEO, enogastronomia a KM zero, in quanto è una scelta didattica e formativa che può arricchire i giovani studenti con le loro famiglie residenti nel territorio del Parco Nazionale dei Sibillini e non. Al tempo stesso il percorso scolastico risulta valido per un'auspicabile ripresa umana, sociale ed economica dell'area montana, gravemente ferita dagli eventi sismici del 2016, come indicato al p.1 della Premessa alle "Linee guida" D. Lgs 112/98; altresì riesce a tutelare e valorizzare il contesto territoriale, lontano almeno 40 Km. dalle realtà ove l'indirizzo è presente, creando una concreta opportunità per le nuove generazioni, come ribadito al p.5 della Premessa alle Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61.

Il progetto di percorso integrato nasce appunto con l'intento di mettere in relazione due mondi, quello dell'istruzione nella sua dimensione tecnica e quello della formazione professionale, tradizionalmente separati e che ora intendono unire tradizioni e innovazioni per motivare, formare ed orientare con più efficacia gli alunni e, nello stesso tempo, riqualificare sul piano metodologico e didattico il curriculum. Altresì si pone l'obiettivo di conciliare e fondere le conoscenze esperte del settore alberghiero-ricettive, enogastronomiche e di promozione del territorio con le esperienze che possono scaturire a tal proposito dalla partecipazione del mondo scuola ad eventi che permettano tale fusione culturale, come la partecipazione nei primi fine settimana di novembre di ogni anno, all'evento "Diamanti a Tavola" organizzato dall'amministrazione comunale di Amandola e dalle associazioni socio-ricreative, sportive nonché dalle aziende agricole, alimentari e dagli enti legati al territorio montano dei Sibillini. L'Istituto Omnicomprensivo di Amandola ha partecipato sempre alle edizioni precedenti di questo evento, allestendo degli stand nei quali gli studenti di ogni ordine e grado proponevano la loro sintesi culturale più adeguata per la tipologia dell'evento e per la ricaduta educativa formativa delle competenze di cittadinanza attiva che costituiscono gli

obiettivi educativi principali nel rapporto sinergico tra scuola e territorio. Gli studenti hanno partecipato eseguendo oggetti artistici che promuovevano e ricordavano le tradizioni artistiche, culturali, gastronomiche e folclori che del nostro territorio (utensili legati alla cucina povera di un tempo, realizzazione di testi di ricette in italiano e lingua delle ricette antiche originali tradizionali del territorio montano, storie, leggende dal sapore antico trascritte dai ragazzi o illustrate mediante la realizzazione di disegni e fumetti su tradizioni, usi, costumi del nostro territorio).

Non è da ritenere secondaria la ricaduta significativa che avrebbe la partecipazione del neo istituto alberghiero IPSSSEOA nella cornice dell'evento enogastronomico e di promozione turistica che ha visto nei precedenti anni, come quest'anno, la partecipazione di illustri chef, titolati a livello nazionale ed internazionale.

Risultati attesi

Obiettivo generale

Il progetto si pone l'obiettivo di creare un corso di studi idoneo ed efficiente nella formazione del personale preparato per i servizi di enogastronomia e di ricezione turistica sul territorio dei Sibillini, studenti che concilino le conoscenze esperte dell'indirizzo alberghiero con la sapienza naturale che si acquisisce entrando in contatto con essa.

L'attività può essere condivisa con e per la comunità e il territorio. Possono essere invitati esperti, dimostrazioni, meeting, catering e banqueting, ristorante didattico aperto al pubblico. L'importanza di contare su laboratori ben accessoriati e polifunzionali permette la crescita della scuola (autonomia) e permette ad aziende ed enti di usufruire dell'istituzione come polo enogastronomico.

Stare al passo coi tempi creando un ambiente di unione e crescita che possa permettere, sia da una parte ai nostri alunni di crescere in modo esponenziale durante il percorso di studi per essere pronti ad integrarsi nel modo del lavoro da subito, dall'altra essere un punto di riferimento dove alunni, insegnanti e aziende o enti possano intraprendere e sostenere un percorso innovativo.

Sostenere e promuovere i prodotti a km 0 e le nuove tendenze di filiera e con sé tutto il made in Italy, valorizzando la territorialità e i prodotti tipici e allo stesso tempo proiettarsi sulle vere esigenze di mercato creando un connubio perfetto tra "tradizione" e "innovazione". Postazione "showcooking" mobile che possa permettere di essere sempre pronti per manifestazioni ed eventi esterni anche in modalità "streetfood".

Diventa di primaria importanza, a questo punto, avere a disposizione laboratori ben accessoriati e in linea con le norme igienicosanitarie vigenti, con attrezzature e arredi che possano permettere qualsiasi presentazione e sperimentazione e che possa allo stesso tempo rispondere a qualsiasi esigenza che il mercato chiede.

Il concetto di Ristorante didattico agevola la maturazione del percorso professionale degli allievi, con una finestra sul modo del lavoro che sotto l'assistenza dei docenti non può che garantire competenza e professionalità.

Fattore non meno importante: l'aprirsi all'esterno, il comunicare fa della scuola non un semplice modello di apprendimento, ma un'ulteriore occasione di interazione ed arricchimento.

Il progetto prevede la curvatura di alcune unità formative verso conoscenze tecnico professionali quali Laboratorio di cucina e laboratorio di sala e vendita, scienze dell'alimentazione, diritto e tecnica della struttura ricettizia. Al termine del terzo anno lo studente raggiunge la qualifica di **Operatore della ristorazione** e ha la possibilità di completare la formazione professionale negli ultimi due anni conseguendo il Diploma quinquennale in "Servizi per l'Enogastronomia e Accoglienza Turistica".

Obiettivi specifici

L'obiettivo del progetto è di garantire il successo formativo di tutti gli studenti mediante la costruzione di un percorso più adeguato alle loro attitudini e che permetta di ridurre la dispersione scolastica. All'uopo, in ogni momento del percorso lo studente acquisisce crediti spendibili in entrambi i sistemi (istruzione e formazione professionale).

La certificazione delle competenze ed il riconoscimento dei crediti avverrà in conformità con quanto stabilito dalla Conferenza Unificata del 28 ottobre 2004 e si avvarrà di uno specifico "PORTFOLIO DELLE COMPETENZE" che verrà compilato per ciascun allievo (Libretto Formativo).

La proposta per il sistema dei crediti è così articolata:

classe 1°: 30 crediti

classe 2°: 30 crediti

classe 3°: 40 crediti

Macroaree	Aree	Primo e Secondo anno	Terzo anno	
	Area dei linguaggi	4	3	
	Area matematico -scientifica	5	6	
	Area tecnico - professionale	7	9	
Totale macro		16	18	
Competenze professionali	Area professionale	8		
	Area Orientamento e alternanza	6		
		14		
	Totale annuo	30 (60)	40	
			100	

L'ammontare dei crediti (100) per il percorso triennale è coerente con il sistema previsto per corsi della stessa durata.

La suddivisione dei crediti per aree rispecchia la volontà di superare l'impostazione didattica puramente disciplinare a favore di una nuova organizzazione per nuclei di sapere, orientata all'acquisizione di competenze attraverso il contributo trasversale di diversi settori di conoscenza (ex discipline). Il riconoscimento del credito passa pertanto attraverso la certificazione dell'acquisizione delle competenze.

Le competenze tecnico/professionali dell'operatore della ristorazione sono le seguenti:

Quali competenze	Quale declinazione
1. Definire e pianificare le fasi delle	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività

<p>operazioni da compiere</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
<p>2.Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine
<p>3.Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento
<p>4.Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia • Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale
<p>5.Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adottare tecniche di trattamento e di conservazione • Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

<p>6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime • Approntare materie prime per la preparazione di pasti • Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime
--	--

Obiettivi trasversali

In generale, ci si attendono

- a) una maggiore motivazione all'impegno scolastico grazie al contatto con la cultura del lavoro, alle esperienze di conoscenza diretta delle realtà produttive del territorio e alla possibilità di fare esperienze laboratoriali;
- b) l'ampliamento dell'orizzonte delle scelte con iniziative che facciano emergere le attitudini e gli interessi individuali degli studenti;
- c) una maggiore consapevolezza negli alunni relativa al valore/utilizzo delle conoscenze teoriche.

Le competenze trasversali di carattere tecnico professionale sono le seguenti:

Diagnosticare le caratteristiche dell'ambiente, del compito e del ruolo assegnato.

- Esplicitare le proprie motivazioni e aspettative
- Esplorare la propria prospettiva temporale e delineare un progetto
- Esaminare una situazione organizzativa operando su informazioni da fonti diverse
- Utilizzare le tecniche per la raccolta delle informazioni di varia natura e su vari supporti

Mettersi in relazione adeguata con l'ambiente fisico, tecnico e sociale

- Dare e chiedere informazioni a livello interpersonale e di gruppo
- Adattare i propri stili e le proprie strategie comunicative alle esigenze del contesto e degli interlocutori individuali e collettivi
- Differenziare i vari contesti comunicativi e interattivi, riconoscendo le specifiche strategie comunicative e di *feed-back* adottate dagli altri
- Dare e ricevere informazioni con l'ausilio di strumenti (comunicazione orale, scritta, telefonica, mediata dal computer ecc.)
- Codificare e decodificare i messaggi verbali e non verbali e quelli inviati con supporti di natura differente
- Inserirsi in modo efficace in una rete comunicativa e riconoscere i principali fenomeni dell'interazione in un gruppo
- Confrontare con altri la propria rappresentazione di un problema o di una situazione
- Riconoscere e modificare le proprie modalità di relazione sulla base dei *feed-back* ricevuti
- Riconoscere e controllare gli effetti dell' influenzamento sociale sulle attività di diagnosi collettiva e di decisione collettiva
- Comparare le diverse soluzioni per facilitare la presa di decisione collettiva
- Riconoscere i principali fenomeni che caratterizzano le dinamiche interne a un gruppo di lavoro e le relazioni tra gruppi
- Valutare la natura delle divergenze, dei vincoli e delle risorse per definire obiettivi realistici di soluzione
- Argomentare e utilizzare modalità di comunicazione persuasiva nelle relazioni interpersonali e nel gruppo di lavoro
- Diagnosticare rapidamente situazioni di possibile conflitto interpersonale e di gruppo
- Differenziare tecniche e stili di mediazione, concertazione e negoziazione, in relazione al contesto e agli scopi da raggiungere
- Gestire situazioni di conflitto

Misurazione

Fase della valutazione	Oggetto della valutazione	Metodologia utilizzata
Fase iniziale di implementazione progetto	Valutazione del processo	Individuare all'interno dell'equipe di lavoro: -strategie -strumenti di valutazione
Fase intermedia (dopo il primo anno)	Monitorare in itinere le diverse fasi del processo progettuale, cercando di valutare l'integrazione istruzione- formazione	Funzionamento attività per l'accoglienza degli alunni Funzionamento esperienze oltre l'aula Funzionalità dell'individuazione della figura professionale in uscita Grado d'integrazione tra istruzione formazione Soddisfazione alunni Soddisfazione famiglie
Fase finale del progetto (al termine del terzo anno)	Nella fase finale si andrà a verificare gli aspetti quantitativi e qualitativi del processo integrato Da questa valutazione si andrà a definire il percorso di diffusione dei risultati.	parametri e indicatori di confronto e di trasferibilità delle esperienze strutturazione Report finale

Tempo complessivo e periodi previsti per la realizzazione

Il progetto si articola in tre anni scolastici, in base alla pianificazione esposta a partire dall'a.s. 2017/2018 che ha rappresentato il primo triennio per poi continuare il percorso al secondo triennio a.s. 2020/2021 e così via proseguendo.

*Risorse*Risorse umane

- 1)Responsabile: Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "OMINCOMPENSIVO" di Amandola
- 2)Gruppo di progetto: n. 1 docente "I.I.S. "OMINCOMPENSIVO" di Amandola e n. 1 funzionario formazione professionale della Provincia di Fermo

- 3) Coordinamento del progetto: n. 1 docente e DSGA dell' "I.I.S. "OMINCOMPENSIVO" di Amandola
- 4) Comitato Tecnico di Monitoraggio e Valutazione: Dirigente Scolastico dell'IIS OMNICOOMPENSIVO di Amandola, un docente IIS Omnicompensivo referente del progetto, un referente della Formazione Professionale.
- 5) Docenti dell'IIS OMNICOOMPENSIVO di Amandola (quota oraria pari all'100% del curricolo in organico di diritto) per l'indirizzo quinquennale "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Risorse logistiche

L'Istituto Alberghiero verrà ubicato presso la sede scolastica superiore ITE "E Mattei". Per quanto concerne le aule, è già pronta al piano terra del suddetto edificio scolastico, sito in via Carlo Baiocchi, la sala attrezzata relativa alle discipline tecnico professionali della ricezione turistica e dei servizi di reception. Per quanto concerne i locali adibiti a cucina, questi si trovano in due edifici nelle vicinanze della scuola, che l'Amministrazione Comunale di Amandola ha concesso in comodato d'uso gratuito all'Istituto per cinque anni. Le due locazioni adibite a cucina con relative zona preparazione zona sporzionamento e sala sono state messe a norma e rigorosamente modernizzate ed adeguate ai parametri e agli standard di una cucina con tutti gli accessori, le esigenze di una cucina scolastica con tutte le norme di sicurezza e gli accorgimenti necessari al fine di renderla fruibile agli studenti. Una delle due cucine con relativa sala annessa è sita presso la Casa del Parco in via Del Corso al centro storico di Amandola e l'altra è un'altra cucina sita in via Guglielmo Marconi.

Soggetti coinvolti

Destinatari

Alunni che si iscriveranno nell'a.s. 2020/21 nell'Istituto OMNICOOMPENSIVO di Amandola alla prima classe dell'indirizzo quinquennale dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e l'accoglienza turistica dei Sibillini -

Il progetto si apre anche ad accogliere gli studenti interessati alla nuova offerta formativa tra quelli che iscriveranno alla prima classe dell'ITE/IPSC e che non potranno frequentarlo per il numero in eccesso di iscritti. E' aperto anche ad accogliere alunni che abbiano concluso il primo ciclo di studi e non intendono proseguire il proprio itinerario formativo nel sistema dell'istruzione o in quello della Formazione professionale o che, pur avendo intrapreso il proprio itinerario formativo nel sistema dell'istruzione o di quello della formazione professionale manifestino la volontà d'interromperlo.

Partners

- 1) Comune di Amandola e Comuni limitrofi
- 2) Centro per l'Impiego Orientamento e Formazione della Provincia di Fermo
- 3) Ente Parco nazionale dei monti Sibillini
- 4) Produttori locali che hanno già collaborato nelle attività di orientamento dell'alberghiero e che darebbero il loro sostegno non solo formale ma accentuando la volontà dell'alberghiero, nella specificità dell'indirizzo Enogastronomia di utilizzare le materie prime vegetali ed animali di suddetti produttori locali, pertanto a km zero, quali :
Azienda Angolo di Paradiso di Di Mulo di Amandola Azienda allevamento carni 3R Vitali di Amandola, Azienda Mercuri Francesca di Montelparo, Azienda Ape Gaia di Amandola, Azienda Colibazzi Filippo di Amandola. Azienda Le Spiazette, località San Cristoforo Amandola.

Pianificazione (principali fasi di sviluppo del progetto)

- 1) Delibere degli organi collegiali della scuola; periodo ottobre 2019;
- 2) Approvazione nella Conferenza delle Autonomie e delibera della Giunta Provinciale di Fermo; periodo ottobre/novembre 2019;
- 3) Approvazione da parte dell'Assemblea Legislativa della Regione Marche; periodo dicembre 2019;
- 4) Attività di orientamento presso gli studenti della scuola secondaria di primo grado; periodo dicembre 2019 e gennaio 2020;
- 5) Iscrizioni al primo anno del nuovo indirizzo; periodo gennaio/febbraio 2020

Quadri orario

1) quadro orario settimanale (relativo ai tre anni) INDIRIZZO: PREPARAZIONE PASTI

Quadro delle discipline	Articolazione Preparazione pasti		
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
AREA COMUNE			
Lingua e letteraturaitaliana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	4	4	3
Diritto ed Economia	2	2	
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale complessivo ore	20	20	15
AREA DI INDIRIZZO	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Scienze integrate (Fisica)	2		
Scienze integrate (Chimica)		2	
Scienze degli alimenti	2	2	
Lab. di serv. enogastronomici - settore sala e vendita	2**	2**	
Lab. di serv. enogastronomici - settore cucina	2**	2**	6**
Lab. di serv. di accoglienza turistica	2**	2**	
Seconda lingua straniera	2	2	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva			4
Totale ore area di indirizzo	12	12	17
Totale complessivo ore	32	32	32

**Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

1) quadro orario settimanale (relativo ai tre anni) INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E BAR

Quadro delle discipline	Articolazione Servizi di Sala e Bar		
AREA COMUNE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Lingua e letteraturaitaliana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	4	4	3
Diritto ed Economia	2	2	
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2	
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale complessivo ore	20	20	15
AREA DI INDIRIZZO	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Scienze integrate (Fisica)	2		
Scienze integrate (Chimica)		2	
Scienze degli alimenti	2	2	
Lab. di serv. enogastronomici settore sala e vendita	2**	2**	6**
Lab. di serv. enogastronomici settore cucina	2**	2**	
Lab. di serv. di accoglienza turistica	2	2	
Seconda lingua straniera	2	2	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4
Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva			4
Totale ore area di indirizzo	12	12	17
Totale complessivo ore	32	32	32

**Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

Amandola, 22/10/2019

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rita Di Persio

laura.lupi@provincia.fm.it



Da: apis004007@istruzione.it
Inviato: giovedì 10 ottobre 2019 10:38
A: laura.lupi@provincia.fm.it
Oggetto: RETE SCOLASTICA PROVINCIALE INTEGRAZIONE DOCUMENTAZIONE
Allegati: SEGNATURA_1570696142_NUOVO OPERATORE SV.pdf; segnatura.xml

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - OMNICOMPRESIVO DI AMANDOLA

Via Carlo Baiocchi, 1 - 63857 AMANDOLA FM - Tel. 0736847516 - Fax 0736847408 – E-mail:
apis004007@istruzione.it

Codice Meccanografico: APIS004007 - Codice Fiscale: 80007950449 – PEC: apis004007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.iis-amandola.edu.it con sezioni associate

AD INTEGRAZIONE DELLA NOSTRA NOTA PROT. N° 9435 DEL 07/10/2019,
SI INVIA, IN ALLEGATO, IL PROGETTO RELATIVO ALL'I.P.S.C.P. DI SANTA VITTORIA IN MATENANO

DISTINTI SALUTI

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Rita Di Persio





CONFERMA
dell'Indirizzo SERVIZI COMMERCIALI
TECNICO GRAFICO
e della figura di riferimento relativa alla Qualifica e Diploma Professionale
di cui al repertorio nazionale dell'offerta di Istruzione e Formazione Professionale
di “OPERATORE GRAFICO”
presso
I.I.P.S.C di SANTA VITTORIA IN MATENANO
per l'a.s. 2020-2021

Premessa.

Il presente documento è stato redatto da apposita commissione e contiene:

- 1 parere espresso dagli organi collegiali
- 2 descrizione dell'istituzione scolastica
- 3 descrizione dell'indirizzo che si intende attivare
- 4 sbocchi professionali
- 5 informazioni relative al contesto socio-economico del territorio
- 6 motivazioni ulteriori a sostegno della richiesta dell'indirizzo e della collocazione nella sede di S.ta Vittoria in M.

Proposta opzione grafico

L'IIS "Omnicomprendivo di Amandola", dopo attenta analisi dei bisogni e delle caratteristiche del territorio, conferma l'indirizzo "SERVIZI COMMERCIALI" e propone l'opzione "TECNICO GRAFICO" per l'a.s. 2020-2021.

1 Parere espresso dagli Organi Collegiali Il Collegio Docenti

con delibera n. 3 del 30 settembre 2019, ha espresso parere favorevole circa l'attivazione della curvatura dell'indirizzo **SERVIZI COMMERCIALI** per l'a.s. 2020-2021; anche il Commissario Straordinario, con delibera n. 1 del 01 ottobre 2019, si è dichiarato favorevole.

2 Descrizione dell'istituzione scolastica

L'Istituto di Amandola, accorpato nel 1999 e Omnicomprensivo dal 2015, accoglie gli studenti del territorio collinare-montano dell'area tra la Comunità Montana dei Monti Sibillini e il Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Dall'anno scolastico 2015/2016 riunisce la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado dei Comuni di Amandola, Montefortino e Santa Vittoria in Matenano, la secondaria di II° grado "Istituto Tecnico Economico Statale E. Mattei" di Amandola (già autonomo dal 1966), e l'I.P.S.C. di Santa Vittoria in Matenano.

In questo contesto l'Istituto Professionale di Santa Vittoria in M. rappresenta storicamente un punto di riferimento per l'intera collettività. In particolare si è distinto per essere stato nel tempo capace di adeguarsi alle mutate esigenze formative espresse dal territorio. Attualmente il trend evolutivo si è sostanziato nella realizzazione del corso "PROMOZIONE COMMERCIALE E PUBBLICITARIA" e la figura professionale che ne è derivata è stata quella di "OPERATORE GRAFICO" come previsto dal D.P.R. 15-3-2010 n.87. Con Decreto Interministeriale per la definizione dei "Criteri e modalità per l'organizzazione e il funzionamento della rete nazionale delle scuole professionali (art.7, commi 4 e 5, D.lgs.61/2017) l'indirizzo in questione è scomparso.

Dopo attenta riflessione, la strategia del nostro Istituto, in sinergia con le famiglie, gli Enti pubblici e privati e le imprese del territorio, è stata quella di costituire un polo formativo di eccellenza indispensabile per il rilancio di un'area geografica che nel recente passato ha dovuto affrontare le

APIS004007 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0009557 - 10/10/2019 - C21 - Organico - U
ben note difficoltà dovute agli eventi sismici, proponendo il proseguimento dell'opzione grafica curvandola verso la pubblicità e il marketing.

Quanto sopra è stato il frutto di una minuziosa analisi del tessuto socio-economico costituito soprattutto da micro-aziende a conduzione familiare prevalentemente a carattere artigianale con spunti importanti anche per quanto riguarda il settore turistico. Ben si comprende pertanto la necessità di figure professionali in grado di veicolare sia l'immagine aziendale in mercati ultra-regionali, sia l'immagine dei prodotti e/o i servizi al fine di renderli maggiormente attrattivi. Il report ottenuto dall'attività del Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza scuola-lavoro) del corso Servizi Commerciali Pubblicitari ha confermato che la scelta effettuata è stata quanto mai opportuna, attesa l'estrema soddisfazione che le aziende ospitanti hanno esternato per l'impegno profuso e i risultati ottenuti dagli allievi occupati nei vari settori.

3 Descrizione dell' opzione che si intende confermare

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi commerciali" partecipa alla realizzazione dei processi amministrativo-contabili e commerciali, con autonomia e responsabilità esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate nell'ambito di una dimensione operativa della gestione aziendale. Utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione. Supporta le attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione relative alla gestione. Collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione dell'immagine aziendale in un ambito territoriale o settoriale, attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi, orientando le azioni nell'ambito socio-economico e interagendo con soggetti e istituzioni per il posizionamento dell'azienda in contesti locali, nazionali e internazionali. Riferisce a figure organizzative intermedie in organizzazioni di medie e grandi dimensioni, ovvero direttamente al management aziendale in realtà organizzative di piccole dimensioni. E' in grado di:

- Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti.
- Curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza.
- Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.
- Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.
- Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio.
- Collaborare nella ricerca di soluzioni finanziarie e assicurative adeguate ed economicamente vantaggiose, tenendo conto delle dinamiche dei mercati di riferimento e dei macro-fenomeni economici nazionali e internazionali.

Si punta, in altri termini, a una personalizzazione degli apprendimenti, ad un progetto formativo individuale, sempre mirato all'accesso nel mondo del lavoro. La scuola, in autonomia, potrà rafforzare i laboratori, chiedere consulenze a esperti e attivare rapporti di partnership.

I quadri orario potranno essere riadattati, in quanto ai sensi del D.lgs. 13 aprile 2017 n. 61, gli indirizzi di studio possono essere declinati dalle scuole in percorsi formativi richiesti dal territorio coerenti con le priorità indicate dalle Regioni, riferiti alle attività economiche di cui ai codici ATECO attribuiti agli indirizzi utilizzando la quota di autonomia nel quinquennio del 20% e gli spazi di flessibilità nel triennio finale del 40%.

4 Sbocchi professionali

L'opzione "Grafico" tende a sviluppare competenze nel settore della promozione commerciale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Lo studente acquisisce e approfondisce competenze specifiche nell'area dei **servizi di comunicazione e promozione delle vendite** ed in quella progettuale e tecnologica; tali competenze consentono l'inserimento in ogni settore operativo della **comunicazione visiva e pubblicitaria**. È una figura in grado di elaborare, organizzare e realizzare attività produttive per la comunicazione integrata ed è specializzato nell'uso dei moderni linguaggi multimediali. Possiede competenze polivalenti e flessibili che derivano da una formazione finalizzata allo sviluppo di un'ampia cultura di base e da abilità grafico-espressive e tecnologiche: dal marketing alla psicologia della comunicazione, alla pianificazione pubblicitaria, dalla progettazione alla computer-grafica esecutiva.

Il Tecnico dell'Opzione Grafico è in grado di:

- Riconoscere le caratteristiche dei principali mezzi di comunicazione di massa.
- Individuare i media più adeguati per azioni di promozione commerciale e pubblicitaria in funzione di obiettivi e target di riferimento specifici.
- Progettare prodotti pubblicitari per differenti tipologie di media.
- Elaborare messaggi pubblicitari con l'utilizzo di tecnologie diverse.
- Progettare marchi aziendali e logotipi.
- Utilizzare software specifici di settore.
- Utilizzare il lessico di settore anche in lingua inglese.
- Concorrere alla progettazione di azioni pubblicitarie finalizzate a promuovere l'identità dell'azienda.
- Collaborare alla realizzazione di allestimenti ed imballaggi di prodotti.
- Progettare e realizzare contenuti per il web.
- Promuovere e comunicare eventi.
- Dopo aver conseguito il Diploma d'Istruzione Professionale, si può accedere a tutte le Facoltà Universitarie.

Percorso Triennale – IeFP (Istruzione e formazione professionale)

Gli studenti che chiedono di iscriversi alla classe prima degli indirizzi quinquennali degli istituti professionali, possono contestualmente chiedere di poter conseguire anche una qualifica professionale a conclusione del terzo anno (Qualifiche Nazionali nel Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche-EQF, riconosciute in tutte le regioni d'Italia e in tutte le nazioni europee).

L'Operatore grafico è in grado di eseguire le operazioni necessarie a sviluppare prodotti grafici intervenendo nelle loro diverse componenti, a partire dalle indicazioni e dalle specifiche tecniche definite nel progetto e in coerenza con la destinazione d'uso del prodotto e del supporto di diffusione. Ha conoscenze tecniche e critiche disponibilità al cambiamento come richiede la tecnologia attuale.

In particolare:

- Conosce ed ha padronanza del disegno tecnico
- Interpreta il bozzetto e lo trasforma in layout

- Utilizza la gabbia immaginativa inserendo il testo di cui sceglie le caratteristiche
- Posiziona e cura il trattamento delle immagini
- Conosce la terminologia tecnica specifica
- Utilizza le tecniche e gli strumenti più attuali
- Conosce i caratteri di stampa e sa visualizzarli graficamente
- Conosce le tecniche di riproduzione e di stampa
- Sa utilizzare software specifici per la grafica e computer Macintosh
- *Sbocchi professionali*
- L'operatore grafico può assumere mansioni presso:
 - Aziende industriali e artigianali di pubblicità
 - Agenzie e studi grafici
 - Aziende con reparto marketing
 - Case editrici
 - Tipografie e Service
- L'operatore grafico può lavorare in proprio come:
 - Libero professionista o Free lance
 - Fotografo
 - Illustratore
 - Tecnico esecutivista
 - Progettista Grafico

5 Informazioni relative al contesto socio-economico del territorio

La scuola è dislocata su un territorio collinare-montano, scarsamente popolato e con vie di comunicazione difficoltose. Le famiglie della popolazione scolastica dell'istituto rientrano in un grado socio-economico medio basso, in quanto vi sono 31% di operai (per lo più uomini), 14% di casalinghe, 3,6 % risultano le famiglie disoccupate, dato che tende a crescere. I recenti eventi sismici hanno contribuito all'impoverimento dell'area, penalizzata anche dalla viabilità che nelle zone collinari-montane in inverno rende difficoltose le comunicazioni. Tutto ciò relega ai margini la popolazione che subisce una notevole riduzione nella fruizione dell'offerta culturale.

Il RAV dell'Istituto ribadisce il basso status socio-economico di provenienza degli studenti e sottolinea un ambiente "limitato" sotto il profilo delle competenze culturali. In questo contesto la scuola è percepita come un punto di riferimento, un luogo importante per la formazione integrale della persona; colma i vuoti sociali, culturali e psicologici del territorio, coltivando esperienze per l'esercizio della cittadinanza, valide capacità relazionali, conoscenze di base, solido bagaglio culturale, possesso dei nuovi alfabeti, capacità di apprendere per tutta la vita.

Tanto più sarà l'integrazione e maggiore il supporto da parte di tutto il sistema, tanto maggiore sarà l'efficacia dell'azione formativa che costituisce uno degli strumenti essenziali di contrasto alla spopolamento del territorio, favorendo oltretutto il rilancio occupazionale ed economico industriale.

Da considerare il fatto che:

- il corso in oggetto non è presente nelle province di Ascoli e Fermo;
- l'Amministrazione comunale si è impegnata ad assicurare il trasporto per gli studenti in sede;
- la scuola è dotata di un laboratorio di informatica di nuova generazione con software specifici per la grafica;
- agli studenti vengono commissionati progetti grafici da parte delle imprese del territorio e degli Enti locali che vengono spesso premiati in concorsi e manifestazioni del settore.

ralta' economica

grafica evolutiva

