

P. O. F.
dell'Istituto
Alberghiero
"SONZOGNI"
di NEMBRO

Anno scolastico 2010/11

INDICE

PREMESSA.....	1
LA POLITICA DELLA SCUOLA	3
LA VISION (LE FINALITÀ DELLA SCUOLA).....	3
LA MISSION (GLI OBIETTIVI DELLA SCUOLA).....	4
LA CONDUZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA	4
IL CURRICOLO	6
LA RIFORMA DELLA SCUOLA SUPERIORE E L'ISTITUTO PROFESSIONALE.....	6
QUADRO ORARIO [NUOVO ORDINAMENTO]	8
PROFILI PROFESSIONALI DI QUALIFICA [VECCHIO ORDINAMENTO]	11
QUADRO ORARIO CLASSI II E III (MONOENNIO DI QUALIFICA) [VECCHIO ORDINAMENTO]	12
PROFILI PROFESSIONALI POST-QUALIFICA	14
QUADRO ORARIO BIENNIO POST-QUALIFICA	15
OBIETTIVI GENERALI DELLE DISCIPLINE	16
PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA DI ISTITUTO	28
OBIETTIVI COMPORTAMENTALI.....	28
STRATEGIE DI APPRENDIMENTO	29
STRATEGIE EDUCATIVO-DIDATTICHE	30
VERIFICHE E VALUTAZIONE.....	31
ATTIVITÀ E PROGETTI.....	35
STAGE	35
ATTIVITÀ DI RECUPERO	36
LINGUE STRANIERE.....	37
ORIENTAMENTO E RIORIENTAMENTO	37
PROGETTO PER L'INTEGRAZIONE E L'ORIENTAMENTO DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	38
EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA CIVILE	38
PROGETTO DI EDUCAZIONE FISICA (ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI)	39
ORGANIZZAZIONE DELL'ISTITUTO.....	40
FORMAZIONE CLASSI E CATTEDRE	40
ORGANI COLLEGIALI	40
REGOLAMENTO D'ISTITUTO.....	42
GLI UFFICI E IL PERSONALE NON DOCENTE	42
SISTEMI DI COMUNICAZIONE	43
STRUTTURE DELLA SCUOLA.....	43
ATTIVITÀ E STRUTTURE OFFERTE AL TERRITORIO	44

PREMESSA

L'Istituto Alberghiero di Nembro, che fino al settembre del 2003 era sede coordinata dell'I.P.S.S.A.R. di San Pellegrino Terme, ha ottenuto l'autonomia per conseguenza di una continua crescita.

Il nostro Istituto insiste su di un bacino d'utenza diverso da quello di San Pellegrino: Nembro è assai più vicina al capoluogo, si affaccia sulla pianura bergamasca e si offre come sbocco naturale per chi voglia intraprendere gli studi nel settore alberghiero ed abiti in Valle Seriana e in un più ampio comprensorio, tra il bacino del Sebino, la città e la pianura.

Naturalmente, questa posizione tanto favorevole ai trasporti dalla Bassa e da Bergamo non basta, da sola, a garantire il successo di un istituto: ciò che più conta è il progetto educativo che anima l'attività della scuola e che ne rappresenta, in un certo senso, la carta d'identità.

Ogni scuola, oltre agli indirizzi tradizionali, in virtù della propria autonomia, garantita dalla Legge, può e deve elaborare un POF, il Piano dell'Offerta Formativa: si tratta di un documento che, attraverso una serie di fattori, declina il carattere e la personalità dell'istituto, indicandone i percorsi educativi, i profili professionali, gli standard, i metodi, le potenzialità e, infine, tutto quanto caratterizzi una scuola, materialmente come teoricamente.

Tenendo conto dell'evoluzione del mercato, cui una scuola professionale deve di necessità guardare come al referente primo, ma anche della moderna società civile, della cultura e della stessa vita politica del Paese, il nostro Istituto ha ritenuto di doversi dotare di alcune peculiarità, che, a loro volta, determinano delle scelte d'indirizzo e di profilo professionale.

Più oltre, verranno esaminate nel dettaglio le prerogative di questi corsi ed indirizzi: qui ci limitiamo a ricostruire una sorta di brevissima cronistoria del nostro Istituto, dall'inizio degli anni '90 ad oggi, allo scopo di sottolineare la progressiva evoluzione degli insegnamenti, dei settori educativi e delle strutture scolastiche.

Inizialmente, le scuole alberghiere erano qualcosa a metà tra un centro di formazione professionale ed una scuola superiore vera e propria.

Le ore di attività pratica erano molte di più, mentre le materie tradizionali erano relegate in un angolo: non esistevano, ad esempio, le discipline Italiano e Storia, sostituite da una più generica "cultura generale".

In un certo senso, da un punto di vista pratico, questo permetteva agli allievi di acquisire una manualità e una padronanza della professione assai più approfondita; tuttavia, mancava a questo tipo di trasmissione del sapere, meramente imitativa, il necessario raccordo tra le azioni e la ragione delle azioni stesse.

Insomma, si imparava a fare cento sughi, ma non si imparava la base che permettesse di fare ogni sugo: mancava un approccio culturale alla pratica professionale, e questo, se nell'immediato non emergeva, spesso veniva a galla in seguito.

Una progressiva liceizzazione della scuola tecnica e professionale ha portato, nell'arco di una decina d'anni, all'attuale configurazione dell'Istituto Alberghiero, fondata sul cosiddetto "nuovo ordinamento" (progetto '92), con molte meno ore di pratica e laboratorio, perlopiù concentrate nel monoennio, ed una maggiore varietà di discipline culturali, alcune correlate all'indirizzo professionale (Alimenti ed Alimentazione, Legislazione, Economia Aziendale ecc.) e altre, invece, d'indirizzo comune (Lettere, Lingue, Matematica, ecc.).

All'atto pratico, il nostro Istituto, vuoi per la propria tradizione, vuoi per il particolare settore professionale cui si rivolge, ha sempre ottenuto buoni risultati nel campo dell'inserimento nel mondo del lavoro; per questa ragione, le aspettative degli studenti che si iscrivono all'alberghiero di Nembro sono alte.

Naturalmente, però, non si deve commettere l'equivoco di immaginare questo Istituto alla stregua di un centro di formazione professionale: l'impostazione culturale, cui si è accennato poco sopra, impone agli studenti uno studio teorico certamente superiore, in termini di orario e di numero di discipline coinvolte, all'applicazione pratica di laboratorio. È necessario perciò che gli studenti non abbiano false aspettative, siano consapevoli di queste caratteristiche fin dall'iscrizione all'Istituto e si impegnino durante il percorso triennale o quinquennale con continuità e determinazione.

Per venire incontro alle richieste sempre crescenti e sempre diverse del mercato del lavoro e dei nostri studenti, l'Istituto si è dotato, a partire dall'anno scolastico 2004-2005, di un nuovo corso post qualifica, nell'indirizzo turistico: fino ad allora, infatti, chi voleva proseguire i propri studi in tale indirizzo era costretto ad iscriversi a San Pellegrino, con i disagi, per chi abitava nella parte orientale della provincia di Bergamo, facilmente immaginabili.

Oggi, invece, con l'avvio di un corso per tecnici del turismo a Nembro, il nostro Istituto è in grado di offrire anche questo servizio a un vasto bacino d'utenza.

Bisogna dire che questo tentativo di venire incontro alle esigenze degli studenti è stato confortato da dati di gradimento, misurati sul numero di iscrizioni, decisamente incoraggianti; se nell'anno scolastico 2003-2004, l'istituto alberghiero di Nembro poteva contare su 22 classi, per il 2010-2011 sono previste 33 classi (9 prime, 8 seconde, 7 terze, 5 quarte e 4 quinte). Tutto ciò, considerando la contrazione generale del numero di classi negli istituti superiori della nostra provincia, e degli istituti professionali in particolare, è senza dubbio un motivo di soddisfazione.

Va da sé che questa crescita del numero di studenti rende necessario reperire ulteriori aule e laboratori. La situazione in cui ci si trova a operare è in effetti sempre più difficile: affollamento e disagi, inadeguatezza o inesistenza di laboratori e di spazi attrezzabili. Il Collegio dei Docenti nella seduta del 19 aprile 2007 aveva votato una mozione in tal senso e l'aveva inviata al Consiglio di Istituto, al Comitato dei genitori e alle istituzioni, auspicando interventi rapidi e risolutivi.

Poiché a distanza di un anno la situazione non era sostanzialmente immutata, il Collegio Docenti ha pertanto votato un'altra mozione nella seduta del 14 giugno 2008, per richiedere un incontro sulle prospettive a breve e a lunga scadenza e sulle necessità specifiche di un istituto alberghiero, di cui si deve tenere conto nel progetto per una nuova sede. Si è anche costituita una commissione mista, composta dal DS e da docenti, genitori, studenti, che si è più volte incontrata con alcuni assessori provinciali e comunali. Dal canto suo, l'Amministrazione provinciale ha comunicato che dall'anno scolastico 2009-2010 è possibile utilizzare alcune aule situate a Torre Boldone, determinando in tal modo un ulteriore disagio per la dislocazione del nostro Istituto su tre sedi.

LA POLITICA DELLA SCUOLA

LA VISION (le finalità della scuola)

L'Istituto professionale alberghiero, proprio per la tipologia di istruzione/formazione che garantisce all'utenza, tutela l'acquisizione di competenze professionali, culturali, relazionali tali da consentire una collocazione lavorativa di livello elevato.

Inoltre le trasformazioni e i fermenti socio-culturali in atto nella nostra società sono molteplici. Le nuove esigenze del mondo del lavoro, le continue evoluzioni tecnologiche, i cambiamenti in atto nella scuola e il continuo bisogno di formazione, i fenomeni immigratori che portano a una società multietnica, la globalizzazione di persone e risorse determinano perciò l'esigenza di rispondere a questi bisogni emergenti con una mentalità aperta, critica e flessibile. Consapevoli delle difficoltà che la scuola deve affrontare per rispondere alle sfide che il mondo del lavoro e la società multietnica chiedono a chi opera con gli studenti, abbiamo individuato gli obiettivi che intendiamo raggiungere, anche riferendoci a un discorso di "qualità del servizio scolastico" necessario per rispondere alle sfide del terzo millennio:

1. conoscere preventivamente i bisogni e le aspettative dell'utenza;
2. soddisfare le attese dell'utenza;
3. favorire il miglioramento continuo del servizio che l'Istituto eroga, coinvolgendo le componenti scolastiche;
4. aggiornare continuamente gli obiettivi di miglioramento del servizio.

In quest'ottica, il nostro Istituto, seguendo e innovando l'esperienza accumulata negli ultimi anni, si pone l'obiettivo di divenire una scuola che sappia contribuire alla formazione di una mentalità aperta, in grado di vivere e **capire la contemporaneità** e, **senza perdere di vista la tradizione, proiettarsi nel futuro** imparando a convivere civilmente con le diversità, senza dogmatismi e senza barriere ideologiche precostituite.

Nell'intento di collocarsi sia nello scenario della società complessa con le sue caratteristiche di comunicazione sia nella realtà del contesto ambientale, gli indirizzi di studio del nostro Istituto pongono al centro delle scelte educative le seguenti priorità:

- la conoscenza degli elementi fondamentali e originali dei tre indirizzi di qualifica (cucina, sala bar e ricevimento);
- la conoscenza degli elementi fondamentali del "tecnico dei servizi di ricevimento e ristorativi";
- la conoscenza della pluralità delle culture;
- la conoscenza delle connessioni storiche ed economiche;
- la dimensione psicologica dei comportamenti individuali e collettivi.

Una buona formazione di base e lo studio delle scienze alimentari, sono i presupposti fondamentali per dare concretezza al profilo formativo dell'Istituto.

L'impianto culturale dà rilievo alla dimensione teorica e storica delle diverse aree e le finalizza al potenziamento delle abilità professionali e allo sviluppo dell'autonomia e delle capacità critiche.

La ricerca delle possibili relazioni fra conoscenza teorica delle discipline e professionalità di base si esplica attraverso significative esperienze laboratoriali e di *stage*, le quali assumono un valore *formativo e orientativo* e non di semplice addestramento professionale.

LA MISSION (gli obiettivi della scuola)

Il nostro Istituto, in linea con le funzioni della scuola pubblica statale, intende promuovere il pieno sviluppo della persona umana e formare a livello critico e culturale il futuro cittadino, nel libero confronto delle diverse espressioni di pensiero, di coscienza e di religione. Educazione, istruzione e formazione, della persona e del cittadino, diventano pertanto le finalità istituzionali di riferimento.

- **Educazione**, intesa come formazione di atteggiamenti, valori e competenze sociali
- **Istruzione**, come costruzione di conoscenze e abilità
- **Formazione**, come sviluppo di competenze umane, professionali, cognitive e relazionali

Secondo i principi costituzionali, quindi, la nostra scuola si impegna ad assicurare il diritto al libero e pieno sviluppo della personalità dello studente, garantendo a ciascuno pari opportunità di raggiungere elevati livelli culturali, adeguati all'inserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro.

In particolare si evidenziano i seguenti obiettivi formativi:

- **Formare la persona**, come essere razionale e sociale, responsabile, consapevole, capace di comunicare e collaborare insieme agli altri; supportarne lo sviluppo in tutti gli aspetti costitutivi (cognitivi, sociali, motori, operativi ...), in modo da fornirle i mezzi per attuare pienamente le proprie peculiari potenzialità
- **Formare il cittadino**, trasmettendo il patrimonio culturale della comunità di appartenenza e sviluppando gli atteggiamenti idonei a garantire la civile convivenza democratica
- **Formare la specificità professionale**, fornendo le conoscenze e sviluppando sensibilità, abilità e competenze fondamentali in campo operativo e tecnico

Questi sono gli scopi che l'Istituto cerca di perseguire, compatibilmente con le risorse umane, finanziarie e strutturali a sua disposizione, e con la consapevolezza che il coinvolgimento e la condivisione degli utenti – studenti e genitori – sono indispensabili.

LA CONDUZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA

La programmazione dell'attività didattica avviene a più livelli, che si intrecciano e convergono nel Consiglio di Classe.

- All'inizio dell'anno il Dirigente Scolastico elabora il piano delle attività, che prevede riunioni e scadenze per il Collegio dei Docenti, i Dipartimenti disciplinari e i Consigli di Classe.
- Il Collegio dei Docenti definisce le linee generali della didattica dell'Istituto.
- I Dipartimenti disciplinari discutono e definiscono obiettivi, metodologie, forme e criteri di valutazione, numero e modalità delle prove di verifica, criteri per l'adozione dei libri di testo.
- Ogni docente predispone una propria programmazione disciplinare per le varie classi che gli sono state assegnate, definendo obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, criteri e modalità di valutazione. Ne consegna copia al Dirigente Scolastico e la presenta agli studenti.
- I Consigli di Classe, analizzano la situazione della classe, definiscono i propri interventi in relazione alla Programmazione Educativa di Istituto, progettano eventuali attività pluridisciplinari, raccolgono i piani di lavoro dei docenti, coordinano le attività di terza area, decidono le visite guidate e i viaggi d'istruzione, organizzano i corsi di recupero che si rendano necessari. Il coordinatore redige una programmazione di classe che contiene tutti questi elementi. Studenti e genitori vengono puntualmente informati e coinvolti nelle decisioni di loro competenza.

- È previsto anche un coordinamento delle classi parallele, su alcuni temi specifici: per le classi prime l'organizzazione dell'attività di accoglienza, per le classi terze la progettazione dell'esame di qualifica (simulazione delle prove d'esame, prove strutturate di maggio, criteri per la conduzione dell'esame stesso), per le classi quinte il lavoro in vista dell'esame di stato (elaborazione di moduli pluridisciplinari, progettazione delle simulazioni per le tre prove ed eventualmente per il colloquio, definizione delle griglie di valutazione per le tre prove, criteri per la stesura del documento del 15 maggio).

Obiettivi comuni a tutte le discipline e a tutte le classi sono: suscitare la motivazione, fornire strumenti per selezionare e fissare le conoscenze, stimolare la riflessione sul proprio apprendimento. Le modalità operative della didattica sono però improntate a una notevole varietà, e la scelta delle strategie dipende dalle discipline, dai contenuti, dal livello e dalla dinamica delle classi, dalla motivazione e dalle abilità degli studenti.

Le tecniche più note e più comuni sono la lezione frontale e la lezione dialogata: la spiegazione 'classica' dell'insegnante (con l'ausilio del manuale o meno), a cui si aggiungono la previsione di uno spazio per gli interventi e le domande spontanee degli studenti e la sollecitazione dei loro interventi, attraverso domande, richieste, proposte di ipotesi su quanto si sta trattando.

Altrettanto frequente è lo stimolo dell'operatività dello studente, che si può esplicitare in due momenti. In una prima fase le conoscenze da apprendere vanno elaborate, con la costruzione (dapprima guidata e poi sempre più autonoma) di tabelle, schemi, mappe concettuali; ciò permette infatti di entrare in rapporto con i contenuti e con le relazioni che li legano, di comprenderli e di memorizzarli in modo più sicuro e più duraturo.

La seconda fase consiste nell'uso e nell'applicazione delle conoscenze acquisite in una serie di attività: dalla scrittura di un testo alla esecuzione di un piatto. In alcune discipline, soprattutto quelle professionali, l'attività di laboratorio assume una particolare rilevanza, anche in termini quantitativi.

Le strategie didattiche, in alcuni momenti e per alcune necessità, si possono articolare non sull'intero gruppo classe ma su gruppi più ristretti. Oltre al lavoro di gruppo (di solito organizzato per l'approfondimento di contenuti e il confronto di opinioni) si può ricordare il tutoring, spesso utilizzato per il recupero curricolare in classe, che consiste nell'affiancare nel lavoro di ripasso e di esercitazione due ragazzi con livelli di apprendimento diversi, in modo da sollecitare l'aiuto da parte dell'uno e l'emulazione da parte dell'altro.

L'organizzazione di attività di lettura e ricerca individuali è fondamentale per stimolare l'autonomia e per sviluppare le capacità e gli interessi dei ragazzi più brillanti e motivati. Tali attività possono poi avere ricadute all'interno della classe attraverso relazioni apposite.

Per alcune discipline e per alcuni contenuti l'uso delle nuove tecnologie può costituire un valido appoggio; basti ricordare la proiezione di film e documentari, la presentazione di percorsi all'interno di CD-rom tematici o di siti web, la videoscrittura, l'uso di software specifici per alcune attività professionali.

Nel contesto dell'apprendimento riveste notevole importanza la cosiddetta "metacognizione", che consiste nella riflessione sul proprio apprendimento: sull'organizzazione, i tempi e i metodi adottati, sulle proprie capacità di comprensione e di memorizzazione. Sollecitando il confronto tra risultati ottenuti e strategie di studio, si può portare lo studente a un nuovo atteggiamento verso le discipline e verso la scuola, all'assunzione di responsabilità, alla messa a punto di efficaci percorsi di apprendimento. A questo scopo, un momento importante è l'analisi delle prove corrette: esaminare la tipologia degli errori, confrontare i risultati collettivi con lo svolgimento del modulo o dell'unità didattica, indurre gli studenti a riflettere sulla valutazione ottenuta, a osservare gli errori ricorrenti, a metterli in rapporto con le proprie modalità di preparazione alla verifica.

IL CURRICOLO

LA RIFORMA DELLA SCUOLA SUPERIORE E L'ISTITUTO PROFESSIONALE

A partire dall'anno scolastico 2010/2011 le scuole superiori cambiano aspetto per la cosiddetta "Riforma Gelmini", che riorganizza il settore della scuola dopo la terza media.

Per il settore dell'Istruzione Professionale, i cambiamenti riguardano non solo il monte ore (si passa da 36 a 32 ore settimanali di lezione) e l'inserimento di una nuova disciplina nella classe prima (fisica) e nella classe seconda (chimica), ma soprattutto si assiste alla scomparsa del ciclo breve (due + un anno con conseguimento della qualifica professionale, che dava accesso al mondo del lavoro) sostituito dal sistema: due + due + un anno di scuola per arrivare direttamente agli Esami di Stato.

Anche il quadro orario cambia, soprattutto a partire dal terzo anno; le ore di pratica, che si svolgevano in modo massiccio nel terzo anno perché occupavano la metà dell'orario delle lezioni, si suddividono in terza, quarta e quinta per lo stesso monte ore. Sicuramente positivo il proseguimento della formazione pratica fino alla quinta, però si poteva aumentare il pacchetto orario dedicato ai laboratori per una migliore professionalità dei futuri chef dell'Istituto.

Certamente, come tutti i cambiamenti, anche la riforma avrà bisogno di essere "capita" e sfruttata nel modo migliore per dare continuità a una istruzione – la nostra - particolare nel quadro della formazione di tipo professionale.

L'attestazione della qualifica triennale resterà appannaggio della formazione regionale, a seguito della delega alle Regioni dell'Istruzione e Formazione Professionale (I.F.P.).

Il nostro Istituto è sicuramente in grado di rispondere al cambiamento che la Riforma Gelmini chiede agli Istituti superiori; resta da verificare quali spazi di flessibilità potranno essere sviluppati per migliorare il servizio che la scuola eroga sul territorio e quali risorse il Ministero concederà alla scuola per affrontare le nuove sfide che il mondo del lavoro e la globalizzazione chiedono all'istruzione superiore, così come si legge nella premessa che riguarda il settore dei servizi in cui i nostri indirizzi di studio sono collocati:

Premessa

*La richiesta sempre crescente di miglioramento della qualità dei servizi costituisce il **focus** sul quale vanno incardinati gli obiettivi dei nuovi professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.*

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

I fabbisogni formativi degli studenti e le esigenze del mondo del lavoro hanno suggerito il mantenimento di tre indirizzi cardine (enogastronomia, servizi di sala e di vendita, accoglienza turistica), che rispondono alle specifiche esigenze del territorio.

*Il **percorso di studi** proposto:*

- *persegue una centralità strategica delle materie tecnico-pratiche, che presentano una forte integrazione con le discipline dell'area comune e di indirizzo;*
- *si colloca nella filiera economica e produttiva del turismo;*
- *coniuga la valorizzazione e la fruizione del patrimonio paesaggistico, culturale, artigianale, enogastronomico con l'utilizzazione dei servizi, la loro organizzazione e commercializzazione.*

La **flessibilità** consente di organizzare un'offerta formativa coordinata con il sistema di istruzione e formazione professionale di competenza delle Regioni (art. 117 della Costituzione) e realizzare opzioni rispondenti a documentate richieste del territorio, del mondo del lavoro e delle professioni.

Per le articolazioni di **enogastronomia** e **sala e vendita** i profili professionali privilegiano determinate competenze comuni legate all'utilizzo di:

- tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- tecniche di comunicazione anche in lingua straniera;
- strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali;
- normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Nello specifico l'articolazione di **enogastronomia** si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per:

- la preparazione di piatti caldi e freddi;
- l'organizzazione della produzione in termini di tempi di esecuzione del lavoro e efficienza nell'impiego delle risorse;
- calcolo dei costi dei prezzi dei singoli piatti ed elaborazione di menù;
- valorizzazione e promozione della tipicità del territorio;
- strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menù coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente.

Nello specifico l'articolazione di **sala e vendita** si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per:

- accoglienza clienti e cura di tutte le fasi relative al servizio in ristorante;
- proposte abbinamenti cibo-vino;
- conoscenza e uso delle attrezzature del bar;
- organizzazione di feste, banchetti, buffet etc;
- individuazione e comprensione delle esigenze del cliente;
- strategie per il controllo di vari tipi di bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale anche predisponendo liste coerenti con le esigenze e le necessità dietologiche del cliente.

Per l'articolazione di **accoglienza turistica** il profilo professionale privilegia le competenze legate all'utilizzo di:

- gestione delle prenotazioni (booking and planning);
- strategie di adeguamento dei prezzi al mercato (yielding and revenue);
- tecniche organizzative per la gestione delle strutture turistico-alberghiere;
- strategie di comunicazione e vendita anche telematica nel rispetto dell'etica professionale, della sicurezza e della privacy;
- tecniche di amministrazione e di elaborazione dati;
- strategie per l'assistenza alla clientela (accoglienza, servizio posta – chiavi – centralino - informazioni e commissioni, indicazioni e proposte legate alla conoscenza e alla promozione del territorio).

QUADRO ORARIO [nuovo ordinamento]

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA <i>indirizzo ENOGASTRONOMIA</i>						
	Materia	Primo biennio		Secondo biennio		Ultimo anno
		1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3	3	3
	Diritto ed economia	2	2			
	Matematica	4	4	3	3	3
	Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
	Scienze motorie e sportive (educazione fisica)	2	2	2	2	2
	Religione	1	1	1	1	1
	totale ore dell'area comune	20	20	15	15	15
	AREA DI INDIRIZZO	Scienze integrate (fisica)	2			
Scienze integrate (chimica)			2			
Scienza degli alimenti		2	2			
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina		2*	2*	6	4	4
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2*	2*		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		2	2			
Seconda lingua straniera		2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione				4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	5	5
totale ore dell'area di indirizzo		12	12	17	17	17
TOTALE ORE		32	32	32	32	32

* la classe è divisa in due squadre, ciascuna con il rispettivo docente

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA <i>indirizzo SERVIZI DI SALA E VENDITA</i>						
	Materia	Primo biennio		Secondo biennio		Ultimo anno
		1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3	3	3
	Diritto ed economia	2	2			
	Matematica	4	4	3	3	3
	Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
	Scienze motorie e sportive (educazione fisica)	2	2	2	2	2
	Religione	1	1	1	1	1
	totale ore dell'area comune	20	20	15	15	15
	AREA DI INDIRIZZO	Scienze integrate (fisica)	2			
Scienze integrate (chimica)			2			
Scienza degli alimenti		2	2			
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina		2*	2*		2	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2*	2*	6	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		2	2			
Seconda lingua straniera		2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione				4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	5	5
totale ore dell'area di indirizzo	12	12	17	17	17	
TOTALE ORE		32	32	32	32	32

* la classe è divisa in due squadre, ciascuna con il rispettivo docente

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA <i>indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA</i>						
	Materia	Primo biennio		Secondo biennio		Ultimo anno
		1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3	3	3
	Diritto ed economia	2	2			
	Matematica	4	4	3	3	3
	Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
	Scienze motorie e sportive (educazione fisica)	2	2	2	2	2
	Religione	1	1	1	1	1
	totale ore dell'area comune	20	20	15	15	15
	AREA DI INDIRIZZO	Scienze integrate (fisica)	2			
Scienze integrate (chimica)			2			
Scienza degli alimenti		2	2			
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina		2*	2*			
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2*	2*			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		2	2	6	4	4
Seconda lingua straniera		2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione				4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	6	6
Tecniche di comunicazione					2	2
totale ore dell'area di indirizzo		12	12	17	17	17
TOTALE ORE		32	32	32	32	32

* la classe è divisa in due squadre, ciascuna con il rispettivo docente

PROFILI PROFESSIONALI DI QUALIFICA [vecchio ordinamento]

Operatore ai Servizi di Cucina

L'Operatore dei Servizi di Ristorazione - Settore Cucina -, al conseguimento del diploma è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi; è in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita, è capace inoltre di pre-determinare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala).

Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente.

Ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della micro-lingua di settore.

Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.

E' in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che dei menù.

E' in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi.

Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

Operatore ai Servizi di Sala-Bar

L'Operatore dei Servizi di Ristorazione - Settore Sala Bar -, al termine del corso di qualifica è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti e di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio di Bar.

Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente.

Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni.

Ha una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della micro-lingua di settore.

Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione.

E' in grado di partecipare alle operazioni relative al conto.

Sa utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia; è responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale.

Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.

E' in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, etc.

Conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.

Operatore ai Servizi di Ricevimento

L'Operatore ai servizi di ricevimento al conseguimento del diploma di qualifica è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, in modo responsabile e con discreta autonomia, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti.

Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente.

Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni.

Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore.

Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di consigliare spettacoli e itinerari ai clienti.

Ha una buona conoscenza degli impianti delle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e integrazione.

Sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e main-courante.

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

QUADRO ORARIO CLASSI II E III (monoennio di qualifica) [vecchio ordinamento]

Classi 2

Materia		Classe 2°
AREA COMUNE	Italiano **	s. o. 4
	Storia	o. 2
	Lingua straniera	s. o. 3
	Diritto ed economia	o. 2
	Matematica	s. o. 4
	Scienze della terra	o. 3
	Educazione fisica	p. 2
	Religione	o. 1
AREA D'INDIRIZZO	Lingua straniera *	s. o. 3
	Principi di alimentazione	o. 2
	Lab. Servizi Ristorante: cucina	p. 3 (a)
	Lab. Servizi Ristorante: sala e bar	p. 3 (a)
	Lab. Servizi di ricevimento **	p. 2
TOTALE		34

* diversa dalla lingua di area comune

(a) la classe è divisa in due squadre, cucina e sala-bar, ciascuna con il rispettivo docente

** ai sensi della nota ministeriale n. 1892 del 1/6/2010, subiscono una riduzione di 1 ora

Monoennio di qualifica: cucina

Materia		Classe 3°
AREA COMUNE	Italiano s. o.	3
	Storia o.	2
	Lingua straniera s. o.	3
	Matematica ed informatica o.	2
	Educazione fisica p.	2
	Religione o.	1
AREA D'INDIRIZZO	Lingua straniera * s. o.	2
	Alimenti e alimentazione o.	3 (b)
	Elem. di gestione aziendale o.	2
	Lab. Servizi Ristorante: cucina ** p.	14
TOTALE		34

* diversa dalla lingua di area comune

(b) due ore di compresenza con il docente di cucina

** ai sensi della nota ministeriale n. 1892 del 1/6/2010, subisce una riduzione di 2 ore

Monoennio di qualifica: Sala Bar

Materia		Classe 3°
AREA COMUNE	Italiano s. o.	3
	Storia o.	2
	Lingua straniera s. o.	3
	Matematica ed informatica o.	2
	Educazione fisica p.	2
	Religione o.	1
AREA D'INDIRIZZO	Lingua straniera * s. o.	2
	Alimenti e alimentazione o.	3 (b)
	Elem. di gestione Aziendale o.	2
	Lab. Servizi Ristorante: sala bar ** p.	14
TOTALE		34

* diversa dalla lingua di area comune

(b) due ore di compresenza con il docente di sala-bar

** ai sensi della nota ministeriale n. 1892 del 1/6/2010, subisce una riduzione di 2 ore

Monoennio di qualifica: Ricevimento

Materia		Classe 3°
AREA COMUNE	Italiano s. o.	3
	Storia o.	2
	Lingua straniera s. o.	3
	Matematica ed informatica o.	2
	Educazione fisica p.	2
	Religione o.	1
AREA D'INDIRIZZO	Lingua straniera * s. o.	3
	Geografia delle risorse culturali e turistiche o.	3
	Amministrazione alberghiera o.	3
	Laboratorio trattamento testi p.	2
	Lab. Servizi di Ricevimento ** p.	10
TOTALE		34

* diversa dalla lingua di area comune

** ai sensi della nota ministeriale n. 1892 del 1/6/2010, subisce una riduzione di 2 ore

PROFILI PROFESSIONALI POST-QUALIFICA

Tecnico dei Servizi di Ristorazione

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera.

Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità quantità costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Tecnico dei Servizi Turistici

L'evoluzione del prodotto turistico in termini di moltiplicazione delle opportunità e di segmentazione delle modalità di fruizione del prodotto stesso si accompagna ad un complessivo innalzamento dei livelli culturali, il che richiede operatori che non solo conoscano in modo approfondito le caratteristiche del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni, ma che siano innanzitutto in possesso di un'ampia cultura di base, di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, di doti di concretezza, di disponibilità e di interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno.

In tale prospettiva la formazione di operatori dei servizi turistici, richiede:

- un'ampia ed essenziale cultura di base storica, geografica, giuridico-economica, politica, artistica;
- la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico;
- la conoscenza approfondita dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo;
- la conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistiche;
- la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing;
- la padronanza delle tecniche operative di base, con particolare attenzione all'utilizzo degli strumenti informatici;
- la padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione, parlati, scritti, telematici;
- buone capacità comunicative, non solo in termini di espressione linguistica (in italiano o nelle lingue straniere), ma anche di comunicazione non verbale.

QUADRO ORARIO BIENNIO POST-QUALIFICA

Tecnico dei Servizi della Ristorazione

Materia		Classe 4°	Classe 5°
AREA COMUNE	Italiano s. o.	4	4
	Storia o.	2	2
	Lingua straniera s. o.	3	3
	Matematica s. o.	3	3
	Educazione fisica p.	2	2
	Religione o.	1	1
AREA D'INDIRIZZO	Lingua straniera * s. o.	3	3
	Alimenti e alimentazione s. o.	3	3
	Economia e tecn. azienda ristorativa s. o.	4	4
	Legislazione o.	2	2
	Lab. Org. Gest. Dei Ser. Rist. p.	3	3
TOTALE		30	30

* diversa dalla lingua di area comune

AREA PROFESSIONALE: dall'anno scolastico 2010/2011 il ministero ha sostituito le ore di lezione di "terza area" con 132 ore di "alternanza scuola-lavoro".

Biennio post-qualifica: Tecnico dei Servizi Turistici

Materia		Classe 4°	Classe 5°
AREA COMUNE	Italiano s. o.	4	4
	Storia o.	2	2
	Lingua straniera s. o.	3	3
	Matematica s. o.	3	3
	Educazione fisica p.	2	2
	Religione o.	1	1
AREA D'INDIRIZZO	Lingua straniera ** s. o.	3	3
	Geografia turistica o.	2	2
	Economia e tecn. azienda turistica s. o.	6 (c)	6 (c)
	Storia dell'arte o.	2	2
	Tecn. di Comunicazione e di Relazione o.	2 (d)	2 (d)
TOTALE		30	30

** lingua inglese

(c) due ore di compresenza con il docente di ricevimento

(d) un'ora di compresenza con il docente di ricevimento

AREA PROFESSIONALE: dall'anno scolastico 2010/2011 il ministero ha sostituito le ore di lezione di "terza area" con 132 ore di "alternanza scuola-lavoro".

OBIETTIVI GENERALI DELLE DISCIPLINE

ITALIANO (biennio comune)

- Mantenere attenzione all'ascolto per un periodo prolungato
- Prendere appunti
- Organizzare il proprio discorso orale, tenendo conto di interlocutore, situazione, tempo disponibile
- Leggere autonomamente, diversificando metodo e tempo di lettura, in rapporto a scopi diversi (lettura orientativa, lettura finalizzata alla comprensione, ricerca di dati, studio)
- Adeguare le modalità di lettura ad alta voce alla situazione e al tipo di testo
- Analizzare i processi comunicativi nelle loro componenti
- Comprendere la struttura di un testo, la sua organizzazione e le sue caratteristiche linguistiche e stilistiche
- Comprendere un testo individuandone gli elementi costitutivi e distinguendo le idee centrali e gli elementi secondari
- Acquisire progressivamente la capacità di tradurre un testo in una mappa /schema che individui i concetti/dati e i loro rapporti
- Riassumere un testo in modo differenziato secondo le indicazioni (riassunto vincolato, espansione e riduzione)
- Acquisire i parametri fondamentali per l'analisi dei vari tipi di testi, in particolare della narrativa e della poesia
- Cominciare a orientarsi all'interno della produzione letteraria, riconoscendo i principali generi, gli aspetti formali delle opere e il contesto culturale e storico
- Produrre testi coerenti nelle loro linee fondamentali, corretti ortograficamente e morfo-sintatticamente, caratterizzati da un lessico il più possibile vario e puntuale
- Avviarsi a revisionare i propri scritti e a correggerli in base alle indicazioni ricevute
- Conoscere e utilizzare correttamente il linguaggio specifico della disciplina
- Conoscere le fondamentali strutture linguistiche (morfo-sintattiche)

ITALIANO (monoennio di qualifica)

- Prendere appunti in modo consapevole e funzionale
- Organizzare il proprio discorso orale, tenendo conto di interlocutore, situazione, tempo disponibile, potenziando la propria competenza comunicativa soprattutto nei contesti professionali
- Leggere testi di vario genere, utilizzando diverse tecniche di lettura (lettura selettiva, lettura analitica, lettura contrastiva ecc.) in relazione agli scopi e alle consegne
- Produrre testi sui testi (sintesi, schematizzazione, confronto, rielaborazione, sviluppo autonomo ecc.) secondo le consegne
- Produrre testi coerenti, corretti ortograficamente e morfosintatticamente, caratterizzati da un lessico vario e puntuale
- Revisionare i propri scritti, correggendoli in base alle indicazioni ricevute
- Analizzare secondo parametri fondamentali i testi letterari proposti, collocandoli nel contesto storico culturale
- Orientarsi all'interno delle linee fondamentali della storia della letteratura italiana
- Potenziare le proprie capacità di lettura autonoma
- Conoscere e utilizzare correttamente il linguaggio specifico della disciplina

ITALIANO (biennio post-qualifica)

- Prendere sistematicamente appunti in modo consapevole e funzionale
- Pianificare e svolgere relazioni orali ampie, anche sulla base di appunti, su argomenti di studio e di ricerca
- Possedere con sicurezza il linguaggio specifico delle diverse discipline e ampliare il patrimonio e la padronanza lessicale
- Leggere e analizzare testi, letterari e non, utilizzando diverse tecniche di lettura in relazione agli scopi e applicando le categorie di analisi apprese
- Pianificare e produrre testi sui testi (analisi letterarie guidate, simulazione di articoli e di saggi brevi) in modo completo, documentato e coerente
- Pianificare e produrre testi argomentativi articolati, organici, coerenti, originali
- Curare, nella produzione scritta, la progettazione, la chiarezza e l'efficacia comunicativa, la correttezza ortografica e morfosintattica, la ricchezza e la pertinenza del lessico, l'impaginazione
- Revisionare e correggere autonomamente i propri scritti
- Analizzare testi letterari individuandone i caratteri formali e le valenze espressive, e valutandoli autonomamente
- Individuare i nessi tra i testi letterari affrontati e il contesto storico e socioculturale
- Conoscere le opere, gli autori, i movimenti letterari affrontati, sapendoli collocare in grandi cornici storico-cronologiche (dal tardo Settecento alla seconda metà del Novecento)
- Acquisire consapevolezza della complessità degli eventi e dei problemi culturali, della pluralità degli approcci e dei punti di vista, ampliando il proprio orizzonte culturale, attraverso la conoscenza di culture diverse

STORIA (biennio comune)

- Individuare le strategie e le tecniche di lettura e di studio adeguate alla struttura e alle caratteristiche del manuale
- Conoscere le principali periodizzazioni dell'epoca studiata
- Conoscere gli eventi e i fenomeni trattati
- Conoscere i termini fondamentali propri del linguaggio storiografico
- Saper usare cartine storiche e tematiche, cronologie, tabelle diacroniche e sincroniche
- Saper rielaborare e schematizzare le conoscenze attraverso diagrammi, tabelle, mappe
- Riconoscere il modo in cui il contesto spaziale ha influito sullo svolgimento di un fatto storico
- Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi storici trattati
- Comprendere e utilizzare le concettualizzazioni costruite dagli storici
- Confrontare, in casi semplici, le differenti interpretazioni che gli storici danno di un medesimo fatto o fenomeno
- Mettere in relazione i fatti storici studiati con il contesto sociale entro il quale essi si svolsero

STORIA (monoennio di qualifica)

- Perfezionare le strategie di lettura e di studio adeguate al testo storiografico scolastico
- Conoscere gli eventi e i fenomeni trattati
- Saper organizzare in diagrammi temporali la datazione, la successione, la contemporaneità, la durata, la periodizzazione dei fatti storiografici studiati

- Saper usare opportunamente i termini fondamentali del linguaggio storiografico
- Saper usare cartine storiche e tematiche, cronologie, tabelle diacroniche e sincroniche
- Comprendere e utilizzare le concettualizzazioni costruite dagli storici
- Confrontare, in casi semplici, le differenti interpretazioni che gli storici danno di un medesimo fatto o fenomeno
- Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi storici trattati
- Utilizzare schemi cognitivi formati con lo studio della storia per analizzare la dimensione storica del mondo attuale
- Scoprire e comprendere i rapporti della dimensione autobiografica con i processi storici
- Distinguere nei testi storiografici le informazioni fattuali, le concettualizzazioni, le valutazioni e i giudizi

STORIA (biennio post-qualifica)

- Perfezionare le strategie di lettura e di studio adeguate al testo storiografico scolastico e a brani di testi storiografici veri e propri
- Distinguere nei testi storiografici le informazioni fattuali, le concettualizzazioni, le valutazioni e i giudizi
- Conoscere gli eventi e i fenomeni trattati
- Saper organizzare in diagrammi temporali la datazione, la successione, la contemporaneità, la durata, la periodizzazione dei fatti storiografici studiati
- Usare con proprietà i termini del linguaggio storiografico
- Saper usare cartine storiche e tematiche, cronologie, tabelle diacroniche e sincroniche
- Individuare i molteplici nessi che legano la storia settoriale e la storia 'generale'
- Padroneggiare alcuni degli strumenti concettuali di organizzazione temporale delle conoscenze storiche: congiuntura, ciclo, periodizzazione, lunga durata, breve periodo
- Padroneggiare alcuni degli strumenti concettuali relativi a persistenze e mutamenti: continuità/discontinuità, innovazione, cesura, rivoluzione, restaurazione, trasformazione, decadenza, crisi, progresso, transizione, stagnazione, recessione, tendenza
- Comprendere e utilizzare le concettualizzazioni costruite dagli storici
- Essere consapevoli che ogni conoscenza storica è una costruzione provvisoria, frutto di selezione e interpretazione delle fonti
- Confrontare differenti interpretazioni storiografiche di un medesimo fatto o fenomeno
- Esporre in forma chiara, coerente e organica fatti e problemi relativi agli eventi storici trattati
- Scoprire e comprendere i rapporti della dimensione autobiografica con i processi storici
- Utilizzare schemi cognitivi formati con lo studio della storia per analizzare la dimensione storica del mondo attuale

LINGUA STRANIERA (biennio comune)

- Acquisizione di una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto.
- Formazione umana, sociale e culturale mediante il contatto con altre realtà, in un'educazione interculturale che porti a ridefinire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé.
- Educazione al cambiamento, derivante dal fatto che ogni lingua recepisce e riflette le modificazioni culturali della comunità che la usa.

- Potenziamento della flessibilità delle strutture cognitive attraverso il confronto con i diversi modi di organizzare la realtà che sono propri di altri sistemi linguistici.
- Ampliamento della riflessione sulla propria lingua e sulla propria cultura attraverso l'analisi comparativa con altre lingue e culture.
- Sviluppo delle modalità generali del pensiero attraverso la riflessione sulla lingua.
- Capacità di usare in modo adeguato la lingua straniera in ambito operativo.

LINGUA STRANIERA (monoennio e biennio post-qualifica)

- Conseguimento di un'autonomia operativa che consenta al discente di muoversi ad un livello di competenza intermedio (per la maggior parte) – medio/alto (qualora le capacità e la motivazione degli studenti lo consentano), in particolare puntando al raggiungimento completo di un livello B1 secondo le indicazioni del Consiglio d'Europa formulate nel CEF (Common European Framework).
- Consolidamento di un'educazione linguistica considerata come il filo conduttore trasversale a tutto il curriculum scolastico e risultante dal rapporto tra lingua italiana e lingua straniera.

MATEMATICA (biennio comune)

- Conoscenze
 - a) Conoscere i contenuti disciplinari proposti.
 - b) Conoscere pacchetti applicativi informatici.
 - c) Conoscere il linguaggio formale della matematica.
- Competenze
 - a) Riconoscere semplici relazioni.
 - b) Comunicare in un linguaggio sintetico e preciso.
 - c) Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure di calcolo studiate.
 - d) Utilizzare consapevolmente i metodi e gli strumenti informatici introdotti.
- Capacità
 - a) Saper condurre semplici procedimenti di deduzione ed induzione.
 - b) Capacità di fare ipotesi risolutive e verificarle.
 - c) Riconoscere analogie e diversità.

MATEMATICA (monoennio e biennio post-qualifica)

- Conoscenze
 - a) Conoscere i contenuti disciplinari proposti
 - b) Conoscere pacchetti applicativi informatici.
 - c) Conoscere il linguaggio formale della matematica.
- Competenze
 - a) Saper elaborare le informazioni e padroneggiarne l'organizzazione sotto l'aspetto concettuale.
 - b) Comunicare in un linguaggio sintetico e preciso.
 - c) Utilizzare consapevolmente procedimenti di calcolo.
 - d) Utilizzare consapevolmente strumenti informatici.
- Capacità
 - a) Saper condurre personali procedimenti di deduzione ed induzione.
 - b) Capacità di porsi problemi, fare ipotesi risolutive e verificarle.
 - c) Rielaborare le conoscenze riconoscendo analogie e diversità.

SCIENZE INTEGRATE (FISICA)

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi”, indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, lo studente deve essere in grado di:

- *utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente;*
- *utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare;*
- *utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;*
- *padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio;*
- *comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.*

Primo biennio

Nel primo biennio, il docente di “Scienze integrate (Fisica)” definisce - nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe - il percorso dello studente per il conseguimento dei risultati di apprendimento sopra descritti in termini di competenze, con riferimento alle conoscenze e alle abilità di seguito indicate.

Conoscenze

Il metodo scientifico

Grandezze fisiche e loro dimensioni; unità di misura del sistema internazionale; notazione scientifica e cifre significative

L’equilibrio in meccanica; forza; momento di una forza e di una coppia di forze; pressione

Campo gravitazionale; accelerazione di gravità; forza peso

Moti del punto materiale; leggi della dinamica; impulso; quantità di moto

Energia, lavoro, potenza; attrito e resistenza del mezzo

Principi di conservazione dell’energia meccanica e della quantità di moto in un sistema isolato

Propagazione di perturbazioni; onde trasversali e longitudinali

Intensità, altezza e timbro del suono

Temperatura; energia interna; calore

Carica elettrica; campo elettrico; fenomeni elettrostatici

Correnti elettriche; elementi attivi e passivi in un circuito elettrico; effetto Joule

Campo magnetico; interazione fra magneti e fra corrente elettrica e magnete

Induzione elettromagnetica

Onde elettromagnetiche e loro classificazione in base alla frequenza o alla lunghezza d’onda

Ottica geometrica

Abilità

Effettuare misure e calcolarne gli errori.

Operare con grandezze fisiche scalari e vettoriali.

Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze e i momenti applicati.

Applicare il concetto di pressione a esempi riguardanti solidi, liquidi e gas.

Distinguere tra massa inerziale e massa gravitazionale.

Proporre esempi di moti in sistemi inerziali e non inerziali e distinguere le forze apparenti da quelle attribuibili a interazioni.

Descrivere situazioni in cui l'energia meccanica si presenta come cinetica e come potenziale e diversi modi di trasferire, trasformare e immagazzinare energia.

Descrivere le modalità di trasmissione dell'energia termica.

Confrontare le caratteristiche dei campi gravitazionale, elettrico e magnetico e individuare analogie e differenze.

Analizzare semplici circuiti elettrici in corrente continua, con collegamenti in serie e parallelo.

Disegnare l'immagine di una sorgente applicando le regole dell'ottica geometrica

Nota metodologica:

Gli studenti devono gradualmente abituarsi a utilizzare modelli e a proporre di nuovi. Per esempio, il modello particellare è particolarmente utile per interpretare fenomeni fisici quando si affronta lo studio della termologia. E' sempre consigliabile servirsi di un modello intuitivo per l'analisi dei fenomeni prima di arrivare all'utilizzazione di un modello matematico. La formalizzazione matematica non deve essere eccessiva e non deve mai anticipare l'analisi di un fenomeno fisico. L'attività laboratoriale deve svolgere un ruolo essenziale per l'apprendimento della fisica, in quanto consente allo studente di essere protagonista attivo, in collaborazione con altri, del suo avanzamento culturale.

PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE (biennio comune)

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE (monoennio e biennio post-qualifica)

- Usare un linguaggio e termini scientifici attinenti alle discipline
- Saper esporre i contenuti in modo chiaro e logico
- Aver acquisito un corretto metodo di studio
- Saper individuare gli elementi più importanti di un contesto
- Descrivere e interpretare un fenomeno attraverso l'osservazione di illustrazioni, diapositive e altri mezzi
- Osservare, interpretare e costruire schemi, tabelle, grafici, istogrammi, diagrammi
- Aver acquisito una conoscenza strutturale del proprio corpo dal punto di vista fisiologico
- Conoscere i rapporti tra produzione, trasformazione, conservazione e consumi dei principali alimenti e bevande
- Aver acquisito i rapporti esistenti tra corretta alimentazione e salute

SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA (biennio comune)

- Usare il linguaggio e i termini scientifici attinenti alla disciplina
- Saper esporre i contenuti in modo chiaro e logico
- Aver acquisito un corretto metodo di studio
- Saper individuare gli elementi più importanti di un contesto
- Descrivere e interpretare un fenomeno attraverso l'osservazione di illustrazioni, diapositive e altri mezzi
- Osservare e interpretare carte tematiche, geografiche, grafici, istogrammi, diagrammi
- Comprendere le norme di protezione e difesa dell'ambiente come dovere e diritto del cittadino
- Aver acquisito una conoscenza strutturale del proprio corpo
- Aver acquisito il rapporto tra scienza e società

GEOGRAFIA (monoennio di qualifica – ricevimento)

- Essere in grado di individuare il “sistema terra” come una complessa rete di relazioni economiche, sociali e ambientali, al cui interno si colloca anche l’attività turistica.
- Conseguire una consapevolezza critica riguardo all’attività turistica e alle sue implicazioni in relazione all’ambiente e alla società.
- Comprendere l’importanza del fenomeno turistico nel territorio italiano, le sue prospettive e gli effetti indotti su altri settori economici.

GEOGRAFIA TURISTICA (biennio post-qualifica)

Gli obiettivi dell'insegnamento di Geografia, da graduare nel corso del biennio sono:

- la conoscenza delle aree in relazione a:
paesaggio, morfologia, clima, flora, fauna, intesi come fattori determinanti il fenomeno turistico;
infrastrutture delle comunicazioni e dei trasporti;
impatto del turismo sul territorio, salvaguardia del territorio;
- la capacità di lettura ed interpretazione dei diversi paesaggi;
- la capacità di lettura ed interpretazione dei segni lasciati dall'uomo nel paesaggio ed in particolare nel paesaggio urbano;
- la capacità di individuare e cogliere le interconnessioni fra i fattori che determinano significatività turistica di area individuale;
- la competenza nella costruzione e redazione di itinerari turistici;
- la capacità di cogliere ed interpretare la dinamica dei flussi di domanda e i processi di localizzazione dell'offerta turistica;
- l'acquisizione di sensibilità volta al potenziale turistico di aree minori o di aspetti minori di aree di consolidato interesse;
- la capacità di cogliere i caratteri di un sistema turistico territoriale come possibile contesto di inserimento lavorativo.

DIRITTO (biennio comune)

- Ampliare la cultura generale degli allievi attraverso l’apprendimento dei principi che reggono gli istituti sui quali si fonda la vita sociale.
- Sviluppare la capacità di comprensione, analisi e sintesi di un testo.
- Migliorare il livello comportamentale degli alunni e concorrere allo sviluppo di una coscienza morale, civile e sociale.
- Consentire al discente di acquisire una buona autonomia operativa.
- Far conseguire una preparazione professionale completa ed aggiornata che permetta all’alunno di inserirsi nel mondo del lavoro.
- Contribuire all’acquisizione di un linguaggio appropriato che consenta agli alunni di riferire in modo chiaro e preciso i risultati della propria analisi.
- Generare negli alunni il senso della collaborazione e l’assunzione di responsabilità a partire dal contesto scolastico.
- Far acquisire la capacità di operare collegamenti interdisciplinari.

LEGISLAZIONE (biennio post-qualifica)

- Saper utilizzare nell’esposizione scritta e orale una terminologia tecnica appropriata.
- Conoscere ed utilizzare gli strumenti tecnico-scientifici, cartografico-statistici, economico-legislativi necessari per operare nel settore ristorativo e turistico.

- Saper produrre testi e relazioni.
- Saper individuare gli elementi secondari e le variabili significative di realtà e fenomeni generali.
- Saper risolvere problemi e situazioni secondo il modello risorse/vincoli/obiettivi.
- Conoscere il proprio ruolo nel futuro mondo del lavoro ed acquisire flessibilità e disponibilità al cambiamento.
- Saper organizzare metodicamente il proprio lavoro.
- Saper lavorare in gruppo avvalendosi del contributo altrui e fornendo correttamente il proprio.
- Saper valutare la propria attività in relazione agli obiettivi da raggiungere.

GESTIONE AZIENDALE (monoennio di qualifica)

Sapere:

- il fenomeno turistico e le attività ad esso connesse;
- il funzionamento e la gestione delle imprese turistiche;
- i principi elementari di calcolo;
- i principali titoli di credito.

Saper fare:

- applicare i principi elementari di calcolo;
- compilare i principali titoli di credito.

ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE (biennio post-qualifica)

Sapere:

- le caratteristiche della domanda turistica e i suoi riflessi sul Sistema Economico Nazionale;
- la bilancia dei pagamenti e la tecnica dei cambi;
- per i diversi tipi di azienda gli elementi costitutivi, le funzioni e le modalità di presenza nella vita economica;
- le relazioni esistenti fra impresa ristorativa e ambiente circostante;
- la struttura organizzativa del fattore umano e dei beni e la loro combinazione;
- la combinazione qualitativa e quantitativa del capitale.

Saper fare:

- distinguere e riconoscere i diversi tipi di impresa ristorativa;
- valutare gli elementi che compongono il capitale.

La principale finalità della disciplina è quella di fornire agli studenti una approfondita conoscenza dell'organizzazione e delle tecniche amministrative e gestionali adottate dalle imprese che offrono servizi ristorativi. Le competenze teoriche e quelle pratiche dovranno mettere lo studente nelle condizioni di comprendere non solo aspetti economici organizzativi ma anche quelli amministrativo-contabili più inerenti alle diverse tipologie d'impresa nel settore della ristorazione.

ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICHE (biennio post-qualifica)

IV anno

- Conoscere le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica, e il loro impatto sociale ed economico.

- Conoscere le differenti tipologie di aziende turistiche e ricettive, i loro elementi costitutivi, comprendere le loro modalità operative, i loro rapporti con l'ambiente esterno.
- Conoscere la struttura organizzativa aziendale e le modalità di gestione del fattore umano.
- Comprendere e valutare la composizione del patrimonio dell'impresa.
- Conoscere le modalità di gestione delle imprese turistiche e alberghiere.
- Saper utilizzare le tecnologie telematiche applicate alle imprese turistiche e alberghiere.

V anno

- Comprendere e saper applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende turistiche e alberghiere.
- Comprendere e applicare le tecniche di programmazione e controllo budgetario.
- Comprendere le differenti leggi che regolano la vita delle imprese turistiche e alberghiere.
- Comprendere e utilizzare le tecniche di marketing e di comunicazione.
- Comprendere le principali esigenze operative delle imprese e saper utilizzare i principali pacchetti applicativi per la gestione del front e del back office.

TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE (biennio post-qualifica)

- Acquisire la conoscenza dei meccanismi della percezione e dell'osservazione in riferimento alla comunicazione.
- Acquisire la capacità di interpretare il ruolo dei vari attori nella relazione interpersonale, da diversi punti di vista.
- Acquisire la consapevolezza delle dinamiche di gruppo.
- Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente.
- Acquisire la conoscenza del ruolo dei più diffusi linguaggi usati nella comunicazione di massa.
- Introdurre alla comprensione dei principali fattori che determinano la "comunicazione informazione" di un sistema aziendale.

STORIA DELL'ARTE E DEI BENI CULTURALI (biennio post-qualifica)

Finalità

Il tecnico dell'impresa turistica deve essere in grado di orientare il turista nella fruizione dell'opera d'arte e dei prodotti culturali.

Pertanto l'insegnamento della disciplina nel biennio post-qualifica si pone nell'ottica, già evidenziata nel profilo professionale, di fornire agli studenti un'ampia ed essenziale cultura di base, di sviluppare capacità di lettura e di interpretazione autonoma della realtà di offrire strumenti di lavoro spendibili in contesti diversi.

L'insegnamento di Storia dell'arte e beni culturali si propone:

- l'acquisizione del linguaggio specifico della disciplina;
- la conoscenza delle caratteristiche delle opere d'arte e dei beni culturali dei diversi periodi storici;
- lo sviluppo delle capacità di: decodificare le immagini, analizzare le opere d'arte e le relative realtà ambientali;
- l'orientamento sia geografico che storico, con collegamenti in senso diacronico e sincronico;
- l'acquisizione di competenze nello specifico settore professionale.

LABORATORIO TRATTAMENTO TESTI (monoennio di qualifica – ricevimento)

- Conoscenza del PC e dei due software applicativi Word e Excel.
- Conoscenza di internet e modalità di utilizzo dei motori di ricerca.

LABORATORIO SERVIZI DI RICEVIMENTO (biennio comune)

- Acquisire ed interiorizzare l'importanza che rivestono l'immagine di sé e il comportamento nelle professioni legate all'ospitalità.
- Esprimersi con correttezza e proprietà di linguaggio di settore.
- Individuare le aree che compongono una struttura ricettiva.
- Saper individuare il reparto di front office e relativi compiti.
- Adattarsi al lavoro di gruppo rispettando la gerarchia e la suddivisione dei compiti.

LABORATORIO SERVIZI DI RICEVIMENTO (monoennio di qualifica)

- Sviluppare e approfondire le conoscenze e le competenze acquisite nel corso dei due anni precedenti.
- Sapersi esprimere con correttezza e proprietà di linguaggio di settore.
- Conoscere le modalità operative per un corretto ed efficace rapporto con il cliente.
- Conoscere e saper gestire tutta la sequenza delle operazioni relative al ciclo cliente.
- Saper gestire una comunicazione efficace con il cliente.
- Conoscere e saper utilizzare la modulistica nelle differenti fasi che compongono il ciclo del cliente.
- Conoscere le regole per la stesura di lettere, fax, e-mail.
- Conoscere e saper utilizzare il programma Opera.

LABORATORIO SERVIZI SETTORE SALA–BAR (biennio comune)

- Conoscere il ristorante e i suoi reparti, l'arredo e le strutture e gli interventi più comuni per provvedere alla sua pulizia e buona conservazione.
- Conoscere la terminologia tecnica delle attrezzature e saperle utilizzare in modo appropriato.
- Saper collocarsi all'interno dell'organizzazione di una brigata, conoscendo le precise funzioni tecnico professionali di ogni contributo, che ogni figura professionale deve dare all'organizzazione generale del lavoro.
- Possedere le nozioni più elementari di bar, del quale lo studente deve saper conoscere e classificare le attrezzature e i prodotti di caffetteria, realizzando alcuni primi servizi fondamentali.
- Saper accogliere la clientela e sviluppare le sue capacità di contatto e di comunicazione con la stessa.
- Conoscere le tecniche di base dei diversi tipi di servizio e saperli realizzare, in collaborazione con la brigata, in rapporto alle varie situazioni che si presentano.
- Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella disposizione, preparazione dei tavoli e della sala, nonché nella presentazione delle pietanze e delle bevande.

LABORATORIO SERVIZI SETTORE SALA–BAR (monoennio di qualifica)

- Conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita: presentazione grafica ed illustrazione al cliente.

- Illustrare, se pur in termini essenziali, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia.
- Conoscere le tecniche fondamentali della cucina di sala e saper realizzare le preparazioni più comuni.
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di Sala e i vari tipi di servizio.
- Saper servire le principali bevande e preparare i cocktail.

LABORATORIO SERVIZI SETTORE CUCINA (biennio comune)

- Conoscere le basi dell'igiene professionale e della sicurezza sul posto di lavoro: le contaminazioni, l'igiene delle mani, la divisa, l'igiene della salute, l'igiene di attrezzature e macchinari, l'igiene dei locali, la prevenzione antinfortunistica.
- Comprendere il linguaggio del settore e saperlo utilizzare.
- Conoscere il laboratorio, le attrezzature, gli utensili, i materiali, la brigata di cucina, l'inserimento della cucina in altri contesti e le principali funzioni.
- Eseguire le fasi di lavoro in giusta sequenza; l'esecuzione di semplici ricette, le trasformazioni più utilizzate (con basi di pasticceria).
- Conoscere la merceologia di base (condimenti, spezie, erbe aromatiche, uova, latte e derivati, ortaggi, cereali, legumi, concetti generali sulle carni), i metodi di conservazione.
- Eseguire alcune operazioni di preparazione, con i principali metodi di cottura, e servizio.

LABORATORIO SERVIZI SETTORE CUCINA (monoennio di qualifica)

- Perseguire le finalità dei corsi precedenti (igiene, sicurezza sul posto di lavoro, organizzazione del lavoro proprio, merceologia e trasformazioni).
- Organizzare e realizzare l'esecuzione della ricetta in cucina; i vari stili di cucina (cucina regionale italiana, cucina veloce, cucina creativa, ecc) le grammature, i tempi di cottura, le varianti).
- Affinare il senso critico.
- Organizzare il lavoro di un gruppo.
- Eseguire le principali operazioni di preparazione, cottura e servizio.
- Organizzare semplici menù.
- Organizzare il proprio ricettario.

LABORATORIO GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI (biennio post-qualifica)

- Perseguire le finalità dei corsi precedenti (l'igiene professionale, l'haccp, la legge 626, le norme vigenti).
- Organizzare un menù completo e conoscere le tecniche di vendita.
- Sapersi informare sul mercato del lavoro nelle diverse tipologie ristorative (collettiva e commerciale).
- Organizzare e programmare il lavoro altrui e gli strumenti di gestione.
- Affinare la capacità di ricerca, redazione ed esposizione; i prodotti alimentari, le attrezzature, le nuove tecnologie, gli stili di cucina, le esigenze del mercato circostante ecc..

EDUCAZIONE FISICA

- Favorire, attraverso il movimento, l'unità tra corpo e mente, raggiungendo una buona gestione delle competenze motorie.
- Saper cogliere il proprio percorso formativo nell'affrontare le varie attività proposte.
- Saper valutare il proprio miglioramento in relazione alle capacità individuali e iniziali.

RELIGIONE

L'IRC nella scuola secondaria concorre a promuovere, insieme alle altre discipline, il pieno sviluppo della personalità degli alunni e contribuisce all'acquisizione di un più alto livello di conoscenze e di capacità critiche. Pertanto nel quadro delle finalità della scuola, l'IRC si propone le seguenti mete:

- Raggiungere una conoscenza oggettiva e sistematica dei contenuti essenziali del cristianesimo e dei principi del cattolicesimo, in quanto facenti parte del patrimonio storico del popolo italiano e, come tali, incidenti sulla vita e sulla cultura del nostro paese.
- Acquisire contenuti e strumenti specifici per una lettura della realtà storica e culturale in cui gli alunni vivono, per venire incontro alle esigenze di verità e di ricerca sul senso della vita, nelle quali si iscrive la domanda religiosa e la questione di Dio.
- Portare a compimento lo sviluppo morale tramite la formazione della coscienza e la valorizzazione di elementi in vista di scelte di vita consapevoli e responsabili.
- Acquisire linguaggi specifici, in particolare l'uso del linguaggio religioso nella Bibbia e in altri testi.

Le aree di riferimento per lo studio della religione saranno dunque quella fenomenologica, antropologico-culturale, biblico-teologica ed etico-sociale.

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA DI ISTITUTO

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

[Valutati dai Consigli di Classe]

La rilevazione è almeno quadrimestrale, con una ricaduta sul voto di condotta

1. Frequentare regolarmente e rispettare gli orari, gli impegni e le scadenze
2. Portare il materiale scolastico e le divise
3. Rispettare gli ambienti, i materiali, le attrezzature
4. Seguire con attenzione e interesse le attività didattiche
5. Rispettare e collaborare con docenti e compagni
6. Lavorare nel gruppo, responsabilmente e fattivamente

Griglia per l'attribuzione del voto di condotta

Quadro comportamentale dell'alunno	Voto di condotta
❖ Presenza di diverse osservazioni positive relative agli obiettivi comportamentali	10
❖ Assenza di note sul registro di classe, con assenza di osservazioni positive o negative relative agli obiettivi comportamentali	9
❖ Assenza di note sul registro di classe, e limitate osservazioni negative relative agli obiettivi comportamentali (fino a tre osservazioni) ❖ Presenza di una nota sul registro di classe, con assenza o con limitate osservazioni negative relative agli obiettivi comportamentali (fino a due osservazioni) ❖ 1 sospensione breve nel quadrimestre (da 1 a 5 giorni), ma seguita da apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, condivisi da tutto il Consiglio di Classe	8
❖ Assenza di note sul registro di classe, ma diffuse osservazioni negative relative agli obiettivi comportamentali (oltre quattro osservazioni) ❖ Presenza di note sul registro di classe, insieme a diffuse osservazioni negative relative agli obiettivi comportamentali (oltre tre osservazioni) ❖ 1 sospensione breve nel quadrimestre (da 1 a 5 giorni) ❖ 2 sospensioni brevi nel quadrimestre (da 1 a 5 giorni), ma seguite da apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento ❖ 1 sospensione grave nel quadrimestre (da 6 a 15 giorni), ma seguita da apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, condivisi da tutto il Consiglio di Classe	7
❖ 2 sospensioni brevi nel quadrimestre (da 1 a 5 giorni), non seguite da apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento ❖ 1 sospensione grave nel quadrimestre (da 6 a 15 giorni), non seguita da apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento	6
❖ 1 sospensione irrogata dal Consiglio d'Istituto (oltre 15 giorni), non seguita da apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento	5
❖ 3 sospensioni brevi nel quadrimestre (da 1 a 5 giorni), non seguite da apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento ❖ 2 sospensioni gravi nel quadrimestre (da 6 a 15 giorni)	5

STRATEGIE DI APPRENDIMENTO

Biennio

1. Analizzare messaggi e testi orali e scritti, selezionandone i punti fondamentali
2. Prendere appunti durante le spiegazioni e lo studio, costruendo schemi, mappe, tabelle
3. Usare manuali, dizionari, altri strumenti didattici
4. Conoscere almeno i contenuti minimi di ciascuna disciplina
5. Individuare, durante una esperienza pratica, gli elementi rilevanti di un fenomeno
6. Esprimersi in modo chiaro, logico e pertinente, con un registro appropriato alla situazione comunicativa
7. Applicare correttamente regole, modelli, teorie in contesti noti, e iniziare ad applicarle in contesti nuovi
8. Organizzare razionalmente il proprio lavoro e rendersi conto degli errori commessi

Monoennio

1. Analizzare messaggi e testi orali e scritti, individuandone i punti fondamentali e le informazioni esplicite ed implicite
2. Prendere appunti durante le spiegazioni e lo studio, costruendo schemi, mappe, tabelle
3. Usare manuali, dizionari, manuali, materiali didattici vari, per approfondire comprensione e conoscenze
4. Conoscere i contenuti, i concetti e i linguaggi specifici delle diverse discipline
5. Individuare, durante una esperienza pratica, gli elementi rilevanti e generalizzabili di un fenomeno
6. Sviluppare la capacità di esprimersi in modo sempre più chiaro e pertinente, logico e ragionato, con il linguaggio specifico di ciascuna disciplina
7. Utilizzare le conoscenze acquisite anche in situazioni diverse da quelle note
8. Organizzare razionalmente il proprio lavoro, rendersi conto degli errori commessi e saperli correggere

Biennio Post-Qualifica

1. Analizzare messaggi e testi orali e scritti, anche complessi, individuandone gli elementi fondamentali e le relazioni
2. Prendere appunti durante le spiegazioni e lo studio, costruendo schemi, mappe, tabelle
3. Usare manuali, dizionari, manuali, materiali didattici vari, per approfondire comprensione e conoscenze
4. Conoscere i contenuti e i linguaggi specifici delle diverse discipline, e saperli rielaborare
5. Collegare e confrontare i vari argomenti e aspetti di una disciplina, e individuare relazioni tra discipline
6. Affinare la capacità di comunicazione orale e scritta, arrivando a un discorso adeguato ed efficace
7. Leggere e interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo circostante, utilizzando le conoscenze acquisite
8. Riflettere sulle proprie modalità di apprendimento e di lavoro, individuare le proprie difficoltà e potenzialità, in relazione ai risultati raggiunti
9. Individuare strategie cognitive adatte a compiti nuovi; progettare, organizzare e realizzare un lavoro autonomo

STRATEGIE EDUCATIVO–DIDATTICHE

Modalità di intervento

1. Creare un clima di collaborazione, motivando gli studenti all’ascolto, alla partecipazione, all’apprendimento.
2. Affrontare eventuali problemi di comportamento, stabilendo con gli studenti accordi chiari e attuabili.
3. Discutere eventuali inadempienze al regolamento con i singoli alunni o con la classe.
4. Illustrare agli studenti la programmazione di ogni disciplina, esplicitando, in modo chiaro e comprensibile:
 - a. obiettivi, contenuti,
 - b. modalità di lavoro,
 - c. tipologia e tempi delle verifiche,
 - d. modalità di valutazione.
5. Esplicitare le finalità di ogni attività didattica.
6. Favorire il coinvolgimento degli studenti nello svolgimento delle lezioni.
7. Dedicare momenti specifici all’acquisizione del metodo di studio e di lavoro di ogni disciplina, tenendo conto anche dei diversi stili cognitivi.
8. Sollecitare lo studente a organizzare e a pianificare il proprio lavoro scolastico, a riflettere sui propri tempi e modalità di studio, e a sperimentare strategie più efficaci.
9. Analizzare gli errori, dare indicazioni per la correzione e per il superamento delle difficoltà.
10. Individuare, per quanto possibile, le cause di insuccesso disciplinare.
11. Indicare tempi e modalità dell’eventuale recupero.
12. Tener conto dei carichi di lavoro degli studenti, sia nell’assegnare il lavoro individuale a casa, sia nel fissare le verifiche, evitando, per quanto possibile, una eccessiva concentrazione.

Metodi

- lezione frontale
- lezione dialogata e interattiva
- ricerca e lettura individuale
- lavoro di gruppo
- simulazione
- conversazione in lingua straniera
- esercitazione pratica
- tutoring
- brainstorming
- problem solving
- cooperative learning
- costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
- autovalutazione
- visita guidata
- stage aziendale

Strumenti e attrezzature didattiche impiegate

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- testi di consultazione
- articoli di quotidiani e riviste
- documenti
- estratti da saggi, opere di narrativa
- interventi di esperti

- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- laboratori
- palestra
- spazi all'aperto, campo di atletica leggera

Attività di recupero

- Lavoro aggiuntivo individuale
- In orario curricolare con le seguenti tipologie: riproposizione di verifiche simili alle precedenti, ripresa dei contenuti svolti, divisione classe in gruppi di livelli omogenei/eterogenei
- Corsi di recupero extracurricolari
- Sportello

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Modalità di verifica

- sollecitazione di interventi orali nel corso delle lezioni interattive
- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- prove strutturate
- prove semistrutturate
- prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche in laboratorio
- test di valutazione fisica

Quasi tutti i docenti per la valutazione orale della propria disciplina, per ragioni di funzionalità e di equità, utilizzano anche prove scritte strutturate o semistrutturate.

Il livello della sufficienza nelle verifiche a punteggio viene stabilito dal docente in relazione alla difficoltà di ogni prova.

Corrispondenza voto-giudizio

1	Assenza di qualsiasi acquisizione
2	Presenza di acquisizioni estremamente limitate, frammentarie e incerte
3	Presenza di alcune acquisizioni, anche se molto frammentarie e incerte
4	Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni
5	Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni commettendo errori
6	Acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni pur con errori
7	Discreta conoscenza dei contenuti e capacità di procedere nelle applicazioni
8	Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni
9	Conoscenza approfondita dei contenuti, sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale pur con imperfezioni
10	Conoscenza approfondita dei contenuti, sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale e di stabilire relazioni

Valutazione quadrimestrale

Per ogni alunno si terrà conto di:

- grado di raggiungimento degli obiettivi cognitivi di ogni disciplina
- grado di progresso raggiunto rispetto ai livelli di partenza
- livello di partecipazione, di impegno, di interesse e regolarità o meno nella frequenza

Criteria per l'ammissione alla classe successiva (relativi alle classi I e II)

- Raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, degli obiettivi cognitivi e nella condotta
- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza
- Partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti secondo le modalità fissate dai singoli consigli di classe
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

Criteria per la sospensione del giudizio (relativi alle classi I e II)

- Possibilità di raggiungere gli obiettivi cognitivi, propri delle discipline in cui non è stata raggiunta la sufficienza, entro la conclusione dell'anno scolastico dopo le attività di recupero
- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza
- Partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti secondo le modalità fissate dai singoli consigli di classe
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

Criteria per l'ammissione agli esami di qualifica (classi III)

Fatto salvo il vincolo della normativa, che prevede non più di due insufficienze,

- raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, degli obiettivi cognitivi e nella condotta
- sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza
- frequenza e risultato dello stage aziendale
- partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti secondo le modalità fissate dai singoli consigli di classe
- partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare
- manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

Criteria per l'ammissione alla classe successiva (relativi alla classe IV)

- Raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, degli obiettivi cognitivi e nella condotta
- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza
- Risultati nell'area professionalizzante
- Partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti secondo le modalità fissate dai singoli consigli di classe
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

Criteri per la sospensione del giudizio (relativi alla classe IV)

- Possibilità di raggiungere gli obiettivi cognitivi, propri delle discipline in cui non è stata raggiunta la sufficienza, entro la conclusione dell'anno scolastico dopo le attività di recupero
- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza
- Risultati nell'area professionalizzante
- Partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti secondo le modalità fissate dai singoli consigli di classe
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

Criteri per l'ammissione agli esami di stato (classi V)

- Come previsto dalla normativa vigente, raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, degli obiettivi cognitivi e nella condotta

Criteri per la promozione a seguito di sospensione del giudizio (classi I, II e IV)

- Superamento delle carenze che hanno determinato la sospensione del giudizio
- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli dimostrati alla fine dell'anno scolastico
- Possibilità di seguire il lavoro dell'anno successivo, pur in presenza di qualche incertezza
- conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Classi III

Ai sensi del D.M. n. 99 del 16/12/2009, alla fine dell'esame di qualifica viene definito per ogni studente il credito scolastico: poiché sia il curriculum, che l'attività di stage professionale sono stati già oggetto di valutazione nella formulazione del voto di ammissione, la Commissione attribuisce tale credito esclusivamente sulla base del voto finale di qualifica conseguito, secondo la seguente tabella:

fasce di voto	punti di credito
voto = 60	3 – 4
$61 \leq \text{voto} \leq 66$	4
$67 \leq \text{voto} \leq 70$	5
$71 \leq \text{voto} \leq 75$	5
$76 \leq \text{voto} \leq 80$	6
$81 \leq \text{voto} \leq 84$	6
$85 \leq \text{voto} \leq 93$	7
$94 \leq \text{voto} \leq 100$	8

Classi IV

Sulla base della media dei voti conseguiti il Consiglio di Classe attribuisce il credito scolastico, considerando la tabella A del D.M. n. 99 del 16/12/2009.

Media dei voti	Credito scolastico Punti
$M = 6$	3 – 4
$6 < M \leq 7$	4 – 5
$7 < M \leq 8$	5 – 6
$8 < M \leq 9$	6 – 7
$9 < M \leq 10$	7 – 8

Classi V

Sulla base della media dei voti conseguiti il Consiglio di Classe attribuisce il credito scolastico, considerando la tabella A del D.M. n. 42 del 22/05/07.

Media dei voti	Credito scolastico Punti
$M = 6$	4 – 5
$6 < M \leq 7$	5 – 6
$7 < M \leq 8$	6 – 7
$8 < M \leq 10$	7 – 9

Scelta del credito per le classi IV e V

L'attribuzione del credito scolastico viene determinata in base alle valutazioni dello stage e della terza area: l'alunno ottiene il credito più alto, all'interno della fascia determinata dalla media dei voti, se la somma dei due punteggi è uguale o superiore a sei [N.B. – per poter attribuire il massimo credito nelle classi quinte (nove) è necessario che l'alunno ottenga come punteggio almeno sette].

Valutazione stage aziendale		Valutazione area professionalizzante	
Giudizio	Punteggio	Votazione	Punteggio
Gravemente insufficiente	-1	1 – 25	0
Scarso	0	26 – 45	1
Sufficiente	1	46 – 55	2
Buono	2	56 – 65	3
Eccellente	3	66 – 75	4
		76 – 84	5
		85 – 92	6
		93 – 100	7

ATTIVITÀ E PROGETTI

L'Istituto offre, oltre alle attività didattiche, una serie di opportunità e di servizi che si propongono di aiutare l'alunno nel suo percorso di formazione personale e professionale.

STAGE

L'Istituto, al fine di realizzare momenti di integrazione tra scuola e mondo del lavoro, e per agevolare la scelta professionale, organizza ogni anno dei tirocini di formazione presso le migliori aziende ristorative e le più prestigiose catene alberghiere nazionali.

La durata del tirocinio è normalmente di tre settimane (120 ore) e sono interessati gli alunni del terzo, quarto e quinto anno. Dall'anno scolastico 2010/11, la durata del tirocinio per gli alunni del quarto e quinto anno potrebbe essere di quattro settimane, includendo parte dell'*alternanza scuola-lavoro*, sostitutiva delle lezioni di terza area.

Finalità

- Far conoscere direttamente allo studente la professione di operatore di cucina, sala, bar e ricevimento, in modo da verificare la sua scelta scolastica, le sue abilità e le conoscenze professionali.
- Permettere la realizzazione di esperienze professionali che siano un proseguimento della attività formativa, l'acquisizione di ulteriori abilità e conoscenze professionali, l'approfondimento della lingua straniera e della microlingua del settore di riferimento.
- Far acquisire ulteriori elementi che mirino a sviluppare nello studente una capacità organizzativa, un metodo concreto di studio e uno spirito di osservazione di quella che sarà la sua futura attività lavorativa.
- Favorire il conseguimento di una qualificazione professionale ad alto livello che aiuti i ragazzi ad entrare facilmente nel mondo del lavoro.

Obiettivi

- Integrare il processo formativo con quello dell'esperienza lavorativa.
- Verificare la validità delle strategie educative e delle metodologie adottate.
- Offrire un titolo di studio più facilmente spendibile nel mondo del lavoro.
- Agganciare la scuola alla realtà economica nei suoi aspetti dinamici.
- Acquisire conoscenze integrate per ampliare le capacità di agire, scegliere e di decidere nella realtà.
- Raggiungere specifiche abilità operative.
- Svolgere un percorso formativo aggiornato e stimolante.
- Prendere contatto con la realtà del mondo del lavoro.
- Acquisire la consapevolezza di tendere al raggiungimento di un titolo maggiormente spendibile.

Il periodo di stage è sottoposto a valutazione da parte del tutor aziendale e diventa elemento di valutazione da parte del Consiglio di Classe.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Per il recupero delle carenze degli studenti, si seguono di massima le seguenti modalità:

- per le classi prime un corso trasversale e pluridisciplinare sulle abilità di studio, da effettuarsi nelle prime fasi dell'anno;
- per tutte le classi il recupero all'interno delle attività curricolari, se le carenze sono generalizzate ma circoscritte (su singoli moduli), o corsi di recupero extracurricolari, secondo il seguente schema:

Italiano	8 ore	
Storia	studio individuale	
Lingue straniere	6/8 ore	
Matematica	10 ore (biennio)	6 ore (classi 3 [^] -4 [^] -5 [^])
Scienze	da 4 a 8 ore	
Principi di alimentazione	8 ore	
Diritto/Legislazione	4 ore (classi 1 [^] e 2 [^])	5 ore (classi 4 [^] e 5 [^])
Economia aziendale	max 4 ore (classi 3 [^])	max 10 ore (classi 4 [^] e 5 [^])
TSPC/LOGSR	5 ore	
TSPS	8/10 ore	
TSPO	8 ore	
Geografia	studio individuale	
Storia dell'arte	studio individuale	
Trattamento testi	studio individuale	
Tecnica della comunicazione	studio individuale	
Educazione fisica	recupero individuale	

Per il recupero dei debiti formativi, da saldare entro la fine dell'anno scolastico in corso, sono previsti:

- l'assegnazione da parte dei docenti di lavori da svolgere durante l'estate;
- lo svolgimento di corsi di recupero estivi in gruppi ristretti, secondo il seguente schema:

Italiano	fino a 15 ore	
Storia	studio individuale	
Lingue straniere	12 ore	
Matematica	max 15 ore (biennio)	max 12 ore (classi 4 [^])
Scienze	da 8 a 16 ore	
Principi di alimentazione	da 8 a 16 ore	
Diritto/Legislazione	8 ore	
Economia aziendale	max 20 ore	
TSPC/LOGSR	15 ore	
TSPS	8/10 ore	
TSPO	12 ore	
Geografia	studio individuale	
Storia dell'arte	studio individuale	
Trattamento testi	studio individuale	
Tecnica della comunicazione	studio individuale	
Educazione fisica	recupero individuale	

LINGUE STRANIERE

Dall'anno scolastico 2001/2002 il nostro Istituto, nel quadro del Progetto Lingue 2000, ha messo in atto varie iniziative per favorire un livello di conoscenza e di competenza linguistica più alto. Nei primi anni sono stati attivati corsi di preparazione agli esami di Certificazione Europea e corsi di avvicinamento ad una terza Lingua Straniera (Spagnolo).

Dall'anno scolastico 2008/09, l'Istituto propone un corso di conversazione (15/20 ore) con insegnante madre-lingua (inglese, francese, spagnolo), rivolto agli studenti delle classi seconde e terze. L'obiettivo del corso è potenziare la pratica della lingua straniera in situazioni di comunicazione. Il corso è rivolto agli studenti che ne fanno richiesta ed è gratuito.

Soggiorno linguistico all'estero

Il soggiorno linguistico all'estero è un'esperienza rivolta agli alunni delle classi terminali, principalmente quarte e quinte.

L'attività è proposta prevalentemente nell'ambito della classe; qualora il numero dei partecipanti fosse esiguo, si potranno unire alunni di varie classi, a condizione che un docente accompagnatore li conosca.

Il soggiorno linguistico dura di norma una settimana. Il periodo di svolgimento è orientativamente il mese di marzo.

I docenti accompagnatori saranno scelti tra gli insegnanti di lingua straniera che propongono tale iniziativa. Uno dei docenti accompagnatori sarà il referente del progetto: avrà il compito di programmare e curare tutte le fasi organizzative del soggiorno.

A discrezione dei Consigli di Classe, potranno essere esclusi dalla partecipazione gli alunni che abbiano subito gravi provvedimenti disciplinari o che abbiano una situazione scolastica critica.

ORIENTAMENTO E RIORIENTAMENTO

La scuola, avendo aderito al "Progetto adolescenti, dispersione scolastica e orientamento", si propone di attivare quanto previsto dal protocollo orientativo, ultimato e presentato a maggio 2010 (vedi allegato).

Orientamento classi di terza media

L'Istituto promuove una serie di iniziative per presentarsi e farsi conoscere sul territorio.

- Interventi presso le scuole medie di Bergamo, della Bassa Bergamasca e degli istituti che richiedono la presenza di un docente dell'IPSSAR.
- Open day: sono organizzate due giornate in cui la scuola resta aperta (tra dicembre e gennaio) a quanti vogliono visitarla, vederne le strutture, i laboratori, conoscerne meglio l'organizzazione, chiedere chiarimenti.

Orientamento classi seconde e terze

Prima della fine del primo quadrimestre sono previsti incontri per un orientamento interno con gli alunni delle classi seconde; sono presentati i diversi indirizzi proposti dalla scuola (Sala bar – Cucina – Ricevimento).

Sono inoltre previsti incontri con gli alunni delle classi terze per presentare il biennio Post-Qualifica.

Orientamento classi quinte

Per le classi quinte l'orientamento si rivolge sia all'inserimento nel mondo del lavoro sia alle possibilità di prosecuzione degli studi.

Sono pertanto presentati, in base all'interesse degli studenti e alle proposte dei diversi Istituti universitari, i percorsi di laurea, in particolare quelli della facoltà di agraria dell'Università di Milano, che costituiscono una prosecuzione dell'itinerario di preparazione professionale avviato nel nostro istituto, anche con incontri con ex-alunni che frequentino facoltà universitarie.

Nel corso dell'anno inoltre, almeno in alcune classi, la tematica del lavoro viene trattata da più discipline, nell'ambito di uno dei macrotemi di preparazione alla terza prova d'esame; il percorso si conclude abitualmente con un intervento di esperti sindacali sul mercato del lavoro e sui contratti nazionali.

PROGETTO PER L'INTEGRAZIONE E L'ORIENTAMENTO DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

Il progetto (vedi allegato) è caratterizzato da tre dimensioni fondamentali: *Accoglienza, Integrazione, Orientamento*, che si concretizzeranno con l'ausilio delle procedure e delle risorse necessarie indicate nel progetto allegato.

Come Istituto ci si propone di:

- favorire l'integrazione dell'alunno diversamente abile, creando condizioni di benessere mirate alla coevoluzione dell'alunno e del gruppo dei compagni;
- favorire nella comunità scolastica la crescita di valori quali la solidarietà, il rispetto della dignità di ognuno, la valorizzazione delle differenze;
- proporre un modello educativo che promuova una cultura basata sulla collaborazione;
- consolidare e sviluppare autonomie, apprendimenti, capacità relazionali, finalizzati anche ad inserimenti lavorativi od occupazionali, nel rispetto delle singole individualità;
- collaborare con le agenzie del territorio per ampliare le occasioni formative.

L'Istituto attua inoltre i seguenti laboratori interni:

- potenziamento dell'area pratica di cucina;
- informatica;
- espressivo/narrativo;
- sportivo.

EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA CIVILE

In questo ambito sono attivati progetti più specifici, quali: educazione alla affettività, educazione alla legalità, educazione alla salute, prevenzione delle dipendenze da alcool, fumo, droghe.

La scuola che promuove la salute

Il nostro Istituto promuove la salute degli alunni e di tutto il personale. Alcuni docenti sono stati infatti impegnati in corsi proposti dall'ASL di Bergamo in merito ai seguenti temi:

- la città senza fumo
- alcolismo
- educazione alimentare

Numerose sono le attività proposte agli alunni nei corsi curricolari ed extracurricolari, tra le quali tematiche di dietologia, prevenzione dell'obesità e delle malattie legate al benessere, prevenzione delle malattie trasmesse sessualmente, conoscenza e prevenzione delle malattie genetiche, tra cui in primo piano la distrofia muscolare e la sindrome di Down.

Presso l'Istituto è attivo anche uno *sportello di ascolto* rivolto agli studenti. Gli alunni possono richiedere colloqui individuali o di gruppo su problematiche personali, di classe o altre situazioni di disagio.

I progetti e lo sportello di ascolto sono gestiti da un insegnante referente con esperienza nel campo delle problematiche giovanili, in collaborazione con gli enti locali e/o esperti esterni.

PROGETTO DI EDUCAZIONE FISICA (attività extracurricolari)

Nella società attuale una scuola funzionale deve poter offrire molteplici occasioni di carattere sportivo e soddisfare in tal modo la larga richiesta di attività motoria espressa dagli alunni, fornendo conseguentemente anche alcune opportunità di vivere diverse esperienze formative. In considerazione di questi valori l'Istituto organizza corsi di avviamento alla pratica sportiva, finalizzati sia al miglioramento delle capacità tecniche in alcune discipline che alla partecipazione ai Campionati Studenteschi.

Tutti gli alunni possono partecipare e confrontarsi nelle gare d'Istituto e nei tornei interni tra le diverse classi, mentre gli studenti che si classificano possono competere nelle fasi provinciali dei campionati.

Con tali iniziative, attraverso l'attività fisica, è possibile ampliare il bagaglio motorio degli alunni e complessivamente favorire la loro capacità di autovalutare il proprio miglioramento.

ORGANIZZAZIONE DELL'ISTITUTO

Per l'organizzazione e il lavoro che ogni scuola deve affrontare, il Dirigente Scolastico si avvale dell'esperienza e della professionalità dei docenti. Per il lavoro di sua competenza, il DS può fare assegnamento sull'aiuto di due collaboratori e precisamente:
un docente, individuato quale *vicario*, incaricato del settore organizzativo;
un docente, responsabile di una delle due succursali.

FORMAZIONE CLASSI E CATTEDRE

Criteria per la formazione delle classi

Per le classi prime

Si tiene conto del giudizio di uscita dalla Scuola Media e della provenienza geografica, per creare dei gruppi-classe eterogenei al loro interno; altri elementi sono la continuità della lingua straniera studiata nella scuola media e la scelta della seconda lingua straniera.

Per le classi terze

La composizione della classe deve necessariamente richiamarsi alla scelta di cucina, sala o ricevimento. Si tiene "accorpato" il gruppo più consistente e si integra il numero degli alunni con eventuali smembramenti della classe meno numerosa.

Se ci fossero classi seconde "problematiche", si eviterà – per quanto possibile – di unirle.

Per le classi quarte

I criteri sono determinati dalla scelta dell'indirizzo ristorativo piuttosto che turistico. Anche qui si cercherà di tenere unito il gruppo numericamente più consistente proveniente dalla stessa terza. Altro criterio sarà la scelta delle due lingue.

Gli accorpamenti delle classi d'origine, là dove il numero delle classi lo consente, possono essere guidati da due parametri:

- la consistenza "numerica" degli alunni per garantire una omogeneità tra le varie classi formate
- il livello medio dei risultati per aumentare l'eterogeneità interna

Criteria per l'assegnazione dei docenti alle classi

Per l'assegnazione dei docenti alle classi si seguiranno i seguenti criteri:

- Continuità didattica
- Graduatoria interna (che comprende l'anzianità di servizio e quella nell'Istituto)
- Esperienze didattiche e formative particolari

ORGANI COLLEGIALI

Collegio Docenti

È composto da tutti i docenti dell'Istituto e si riunisce su convocazione del Dirigente Scolastico, secondo un piano di lavoro fissato all'inizio di ogni anno scolastico.

Il Collegio designa ogni anno i docenti incaricati di svolgere le *Funzioni Strumentali* al Piano dell'Offerta Formativa. Si tratta di incarichi particolari, individuati da ogni scuola per rispondere alle proprie esigenze.

Nell'anno scolastico 2008/09 le funzioni sono state così distribuite:

n. 2 Docenti incaricati dell'organizzazione degli stage per le classi 3^a - 4^a - 5^a

n. 1 Docente incaricato a sostegno delle necessità degli studenti

n. 1 Docente incaricato per l'integrazione degli alunni diversamente abili

All'interno del Collegio, vengono anche fissate le *Commissioni* che opereranno nel corso dell'anno scolastico.

Commissioni

Nell'anno scolastico 2010/11 sono state istituite:

- commissione didattica e p.o.f.
- commissione sicurezza
- commissione biblioteca, iniziative culturali e rapporti con l'esterno
- commissione orario
- commissione elettorale
- gruppo di lavoro per l'handicap

Consiglio d'Istituto

Il Consiglio d'Istituto, eletto per la prima volta nell'anno scolastico 2003/04, attualmente è così composto:

DIRIGENTE SCOLASTICO	Prof.ssa MANENTI ANNA MARIA
COMPONENTE DOCENTI	Proff. CAIRONI ANNAMARIA – CERAVOLO VINCENZO – CHIAVETTA LUCA – GENTILI FRANCO – LUZIETTI RODOLFO – NESSI ALBERTO – PROTA ANTONELLA – SCAGLIONE FLAVIO
COMPONENTE GENITORI	Sig.ra MAGNELLI GEMMA – Presidente Sig. BREMBILLA PIERLUIGI – Sig.ra PEZZOLI DONATELLA – Sig. PIEVANI GIAMBATTISTA
COMPONENTE ATA	Sig. OLIVERIO VINCENZO – Sig. SALVATORE PIETRO
COMPONENTE STUDENTI	Quattro alunni eletti annualmente

Giunta Esecutiva

All'interno del Consiglio d'Istituto opera la Giunta Esecutiva, che organizza e predispone il lavoro del Consiglio stesso. La Giunta Esecutiva è così composta:

Dirigente Scolastico – Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi (membri di diritto) – Un membro eletto per ogni componente (docenti – genitori – ata – studenti).

Comitato Genitori

Il Comitato dei genitori dell'Istituto di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristorativi (IPSSAR) di Nembro, si è costituito con regolare statuto nel febbraio del 2004.

Esso è composto da tutti i genitori che si iscrivono all'Associazione (tramite bollettino postale con una cifra davvero irrisoria), da tutti i genitori eletti Rappresentanti di classe per il Consiglio di classe e, comunque, da tutti i genitori che sentano l'esigenza di confrontarsi sulle varie problematiche che possono sorgere durante l'anno scolastico.

Il Comitato organizza la prenotazione dei libri di testo (con lo sconto del 10% sul prezzo di copertina), evitando così lunghe file e attese presso le librerie, e la prenotazione delle divise per i laboratori di cucina, sala e ricevimento.

Il Comitato ha anche acquistato e donato alla scuola un forno professionale che viene utilizzato nel bar. Negli anni passati, in collaborazione con il Comitato dei genitori dell'IPSSAR di San Pellegrino, sono state acquistate e donate alcune attrezzature necessarie ai laboratori.

Il Comitato collabora con l'Istituto per la realizzazione di un corso a favore degli studenti delle seconde e terze classi sul tema "Percorso formativo degli affetti e della sessualità" (a cura del Centro di promozione della famiglia – Bergamo).

Attribuisce inoltre borse di studio agli alunni più meritevoli, i cui genitori sono iscritti all'Associazione.

In collaborazione con l'Istituto, organizza cene il cui ricavato va alle casse dello stesso Istituto.

Il Comitato dei genitori si è sempre posto in una posizione di dialogo costruttivo con la Dirigenza Scolastica e con tutte le componenti dell'Istituto, favorendo così un ottimo rapporto di collaborazione.

I genitori si muovono nella pura e semplice convinzione che la loro presenza attiva all'interno dell'Istituto possa fare in modo che questo si senta coinvolto e spronato effettivamente nell'adempiere quelli che sono i suoi doveri verso gli studenti: insegnare ed educare.

I genitori non vogliono delegare, ma partecipare attivamente alla vita scolastica degli studenti e perciò pensano che incontrarsi e confrontarsi, valutare e proporre alternative, possa essere solo di aiuto per la formazione culturale e sociale dei loro figli.

Comitato Studenti

È composto da tutti gli studenti eletti Rappresentanti di Classe. Si riunisce su convocazione del Presidente ed elegge al suo interno una Giunta.

Fanno parte di diritto del Comitato gli studenti eletti nel Consiglio d'Istituto.

REGOLAMENTO D'ISTITUTO

L'Istituto è dotato di un regolamento (vedi allegato) relativo al funzionamento degli organi collegiali, ai diritti e doveri degli studenti, ai compiti dei docenti, alla disponibilità delle strutture scolastiche; ne fa parte integrante un regolamento disciplinare che prevede mancanze e sanzioni.

GLI UFFICI E IL PERSONALE NON DOCENTE

L'aspetto amministrativo della scuola si avvale della figura del Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi (DSGA), che è il referente del personale incaricato dell'aspetto "burocratico" della scuola.

Collaborano con lui gli *assistenti amministrativi* che seguono i seguenti aspetti:

- gestione del personale docente e amministrativo, tecnico, ausiliario (ATA)
- gestione del magazzino (acquisti per i laboratori e per il funzionamento dell'Istituto)
- gestione della didattica (pratiche relative agli alunni e alle attività curricolari)
- gestione del protocollo
- gestione dell'inventario
- gestione della contabilità

L'Istituto Professionale prevede la figura dell'*aiutante tecnico* che collabora con i docenti dei laboratori durante le attività didattiche. Gli aiutanti tecnici dell'IPSSAR svolgono il loro incarico nei laboratori di cucina, di sala e bar (che è un'aula per le esercitazioni pratiche), al bureau e nel laboratorio di informatica.

A completare il quadro degli addetti alla scuola, concorrono i *collaboratori scolastici* che sono incaricati della vigilanza degli alunni, della pulizia degli ambienti nonché alle diverse necessità che una scuola complessa come la nostra richiede (primo soccorso, richiesta di fotocopie, piccola manutenzione, collaborazione con gli uffici e con la Presidenza, ecc.)

SISTEMI DI COMUNICAZIONE

All'inizio dell'anno, dopo l'approvazione del piano annuale da parte del Collegio Docenti, i genitori ricevono copia degli impegni dell'anno scolastico (Consigli di Classe, incontri collettivi, ricevimento settimanale e collettivo, ecc.)

In corso d'anno, i Consigli di Classe e/o la Presidenza possono inviare comunicazioni personalizzate alle famiglie in merito al rendimento scolastico e al comportamento degli alunni.

Sono previsti, di norma, due ricevimenti collettivi in orario pomeridiano per i genitori che lavorano.

I genitori che lo desiderano, possono comunicare con la scuola tramite l'indirizzo di posta elettronica dell'Istituto: ipssar.nembro@libero.it, oppure utilizzare il numero telefonico 035-521285 e il numero di fax 035-523513

STRUTTURE DELLA SCUOLA

L'edificio dell'IPSSAR di Nembro è nato come scuola media. Nel corso degli anni, a partire dal 1985, è stato adattato ad Istituto Alberghiero. Risente perciò di una impostazione non adeguata alle esigenze di una scuola specifica come un istituto alberghiero.

Nella sede di via Bellini sono collocate 18 aule, una palestra, tre laboratori di cucina, due sale bar, tre sale per le esercitazioni pratiche e quattro spogliatoi. Esiste inoltre un laboratorio di informatica con 25 postazioni alunno e una seconda aula con tredici PC.

L'ingresso nei laboratori di cucina e sala è condizionato all'abbigliamento: chi non è fornito di divisa completa non è ammesso nel laboratorio.

In ogni laboratorio è presente un regolamento redatto dai docenti dell'area, che gli studenti sono tenuti a seguire.

Nella sede centrale sono inoltre presenti gli uffici: la presidenza, l'ufficio del Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi (DSGA), l'ufficio della Didattica – per tutte le pratiche collegate agli studenti –, l'ufficio del Personale e della gestione Amministrativa – per tutte le esigenze dei docenti. Esiste inoltre un ufficio Magazzino che gestisce le derrate alimentari e risponde alle esigenze dei laboratori di cucina e di sala.

A partire dall'anno scolastico 2004/05 è stata aperta una succursale presso l'Oratorio Parrocchiale, con la disponibilità di 15 aule, un laboratorio di informatica con 25 postazioni di lavoro e una sala professori. Nella succursale sono collocate tutte le classi terminali (quarte e quinte) e le classi terze di cucina.

Dall'anno scolastico 2009/10 è stata utilizzata la nuova sede di Torre Boldone per le classi prime e seconde con la disponibilità di sei aule e una palestra.

L'Istituto è dotato di una biblioteca che riesce a rispondere alle esigenze degli studenti. La dotazione dei libri di indirizzo è buona.

Le attrezzature delle cucine, delle sale e del bar sono di buon livello e rispondono alle esigenze dei docenti.

Responsabili di Laboratorio

Sono docenti, designati dal Dirigente, incaricati del funzionamento dei laboratori esistenti in istituto:

- Responsabile del laboratorio Cucina A
- Responsabile del laboratorio Cucina B
- Responsabile del laboratorio Cucina C
- Responsabile del laboratorio di informatica
- Responsabile di Sala Bar A
- Responsabile di Sala Bar B/C
- Responsabile delle palestre

ATTIVITÀ E STRUTTURE OFFERTE AL TERRITORIO

L'Istituto offre alcuni servizi ad enti ed istituzioni del territorio che ne facciano richiesta.

Presso le strutture dell'istituto:

Corsi di cucina, svolti in orario pomeridiano e serale, tenuti da docenti interni.

Banchetti organizzati da docenti interni e svolti con la collaborazione degli studenti.

Utilizzo della palestra in orari extrascolastici.

Presso strutture esterne:

Catering-Banqueting (con servizio di sala e cucina) organizzato da docenti interni, sempre con la collaborazione degli studenti.