



INDICE SEZIONI PTOF

**L'OFFERTA
FORMATIVA**

1.1. Insegnamenti attivati

3.2. PROGETTI

L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI ATTIVATI

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Il piano di studi prevede 36 ore settimanali per il biennio e 32 ore per il triennio, con diverse presenze in tutto il percorso di studi, suddivise in area generale e area di indirizzo la cui proporzione cambia dal biennio agli anni successivi.

Il periodo didattico è organizzato in 2 quadrimestri.

PERCORSI ATTIVATI

La riforma dell'Istruzione professionale ha modificato alcuni aspetti del percorso di studi. Gli Istituti professionali operanti nei "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" costituiscono nel triennio classi di Enogastronomia, Servizi di sala e vendita, Accoglienza turistica. Al termine del biennio le studentesse e gli studenti operano una scelta per il conseguimento del diploma, nelle tre specializzazioni sopraindicate. La scuola, compiuto l'obbligo scolastico, certifica l'acquisizione dei saperi e delle competenze delle alunne e degli alunni, ai sensi del D.M. 9/2010. Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Per ciascun allievo delle classi dal primo al quinto anno, entro il 31 gennaio, il Consiglio di classe redige il PFI (Piano Formativo individualizzato), basato su un bilancio personale dello studente che evidenzia i saperi e le competenze acquisite formalmente e informalmente rilevando sia le sue riscontrate potenzialità sia le sue carenze, affinché sia motivato e orientato nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo. Sentito lo stesso Consiglio di classe, il Dirigente

scolastico individua, all'interno dell'istituzione scolastica, i docenti che assumono la funzione di tutor per sostenere gli studenti nell'attuazione e nello sviluppo del predetto PFI.

INSEGNAMENTI ATTIVATI E TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli Istituti Professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Il regolamento di attuazione DM 92/2018 determina i profili in uscita unitari degli indirizzi di studio; la definizione dei relativi risultati di apprendimento declinate in termini di competenze, abilità e conoscenza e la correlazione dei profili di uscita degli indirizzi di studio ai settori economici-professionali.

Il corso di studi dell'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera previsto dai nuovi ordinamenti, dura 5 anni ed è suddiviso in un biennio comune e un triennio che si articola in tre diversi indirizzi, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale.

L'istituto, in regime di sussidiarietà offre percorsi di istruzione professionale (leFP) per il rilascio della qualifica a conclusione del terzo anno. Le qualifiche regionali che si possono conseguire sono le seguenti:

- Operatore della ristorazione (preparazione pasti), indirizzo Enogastronomia;
- Operatore della ristorazione (Servizi di Sala e bar), indirizzo Sala e vendita;
- Operatore dei servizi di promozione e accoglienza strutture ricettive, indirizzo Accoglienza turistica;
- Operatore dei servizi di promozione e accoglienza servizi del turismo.

In base al D.Lgs. 61, art.7, la reversibilità dei percorsi è sempre garantita, sia con la possibilità di passaggio tra percorsi leFP e IP, sia con l'accesso all'esame di qualifica o diploma professionale per gli studenti degli IP, previo riconoscimento dei crediti formativi, attraverso la personalizzazione dei percorsi (P.F.I.).

Articolazione degli indirizzi del triennio

Gli indirizzi che caratterizzano il triennio sono:

A. Sala e vendita

B. Enogastronomia

C. Accoglienza turistica.

Il triennio è caratterizzato da competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale e competenze specifiche di indirizzo.

Competenze comuni

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare

adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche indirizzo SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Nei Servizi di sala e di vendita, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Competenze specifiche:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le

nuove tendenze di filiera.

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Competenze specifiche di indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Competenze specifiche:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Competenze specifiche di indirizzo ENOGASTRONOMIA

Nel settore Enogastronomia, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PROFILI IN USCITA



CURRICOLO D'ISTITUTO

Il Regolamento sull'Autonomia (art. 3 DPR 275/99) affida al Collegio dei Docenti l'elaborazione del Curricolo di Istituto.

Il Curricolo, approvato nell'anno scolastico 2020/2021, prevede:

- lo sviluppo delle singole discipline declinate in competenze, abilità e conoscenze e inserite nel quadro degli assi culturali;
- progetti e attività suddivisi in attività di approfondimento, di ampliamento e di recupero;
- Esperienze di professionalizzazione.

I docenti vengono affiancati ai docenti titolari per approfondimenti teorici e pratici, recupero in itinere, potenziamento e/o insegnamento.

Per visionare nel dettaglio il curricolo di Istituto con le programmazioni dei diversi Dipartimenti collegati al link

<https://www.alberghierosassari.edu.it/pagine/curricolo-di-istituto-2020-21>

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione comuni:

La valutazione degli apprendimenti, anche in condizioni di didattica digitale integrata, fa riferimento ai criteri approvati dal Collegio dei docenti e inseriti all'interno del Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto.

Criteri di valutazione del comportamento:

Il Collegio dei Docenti ha recepito le direttive riguardo alla valutazione della condotta degli studenti approvando gli indicatori di valutazione.

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva:

La valutazione degli apprendimenti per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva, fa riferimento ai criteri che verranno approvati dal Collegio dei docenti e inseriti all'interno del Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto.

Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato:

I criteri sono stabiliti dalla normativa corrente.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico:

L'attribuzione del credito scolastico viene fatta in base alle norme vigenti e all'Ordinanza Ministeriale sugli Esami di Stato.

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica:

I criteri di valutazione sono contenuti nelle griglie di valutazione elaborate per valutare e registrare il progressivo sviluppo delle competenze previste nel Curricolo.

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

L'introduzione dell'insegnamento dell'educazione civica, previsto dalla legge 20 agosto 2019, n. 92, e dal D.M. 22 giugno 2020, n. 35, di adozione delle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, prevede un monte ore annuale minimo di 33 ore per ciascuna classe. Tale disciplina avrà come fondamento la conoscenza della Costituzione italiana, riconosciuta non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali, collettivi e istituzionali. Questo nuovo insegnamento sarà di tipo trasversale, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili ad una sola disciplina, e sarà oggetto di valutazioni periodiche e finali. Tale insegnamento si svilupperà intorno a tre nuclei concettuali:

- **COSTITUZIONE:** diritto, legalità e solidarietà
- **SVILUPPO SOSTENIBILE:** educazione ambientale, conoscenza e tutela del territorio e del patrimonio
- **CITTADINANZA DIGITALE:** capacità di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

OPPORTUNITÀ EDUCATIVE E Percorsi DIDATTICI SCELTI PER MIGLIORARE L'OFFERTA FORMATIVA

Il nostro Istituto porta avanti importanti iniziative nell'ambito della lotta alla dispersione scolastica e al fenomeno degli abbandoni, interventi mirati all'ampliamento dell'offerta formativa, attività di informazione e consulenza, iniziative di orientamento e stage nonché progetti di inclusione scolastica per gli alunni portatori di disabilità con le seguenti finalità:

- la prevenzione, intesa come attività educativa volta a sollecitare l'espressione e l'attuazione di tutte le potenzialità dell'alunno;
- facilitare il processo formativo di studenti già provati da esperienze scolastiche negative;
- consentire agli alunni di progettare attività che li riguardino direttamente e di esplicitare concretamente i loro bisogni;
- creare uno spazio dove siano facilitati i momenti d'ascolto reciproco rispetto a problemi sia individuali sia di gruppo.

Inoltre per prevenire l'abbandono e l'insuccesso scolastico, la dispersione e il disagio giovanile si propongono le seguenti attività progettuali:

- **ACCOGLIENZA** per instaurare concretamente sin dall'inizio un rapporto costruttivo e di sintonia tra scuola, famiglie e alunni;

- INTERVENTI DI SOSTEGNO E DI RECUPERO in quanto la presenza di insufficienze nello scrutinio finale comporta la sospensione del giudizio di ammissione alla classe successiva. Entro l'anno scolastico di riferimento gli alunni saranno sottoposti a verifiche per l'ammissione alla classe successiva;
- ORIENTAMENTO IN ENTRATA, rivolto agli studenti delle scuole secondarie di primo grado e in uscita per gli studenti del quarto e quinto anno, che si articolano in diversi incontri su Lavoro e imprenditorialità;
- EDUCAZIONE ALIMENTARE;
- CONTRASTO AL BULLISMO E AL CYBERBULLISMO.

Particolare attenzione è rivolta agli alunni con disabilità. Le loro problematiche coinvolgono tutti i docenti e il personale dell'istituto. Dopo la presentazione della documentazione utile all'iscrizione, l'inserimento dell'alunno avviene in una sezione ritenuta idonea. Il progetto d'accoglienza è sempre riferito con massima sensibilità all'alunno in questione. L'inserimento dell'allievo rispetta le seguenti fasi e procedure:

- rapporto di continuità tra Scuola media e Scuola superiore;
- contatti con la famiglia;
- presa visione della documentazione medica e dell'iter pedagogico dell'allievo;
- analisi della situazione e concordanza tra tutte le figure professionali e non coinvolte nella stesura del Piano Educativo Individualizzato (P.E.I).

PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI, GARE, TORNEI E CONCORSI

Si prevede, di norma, la partecipazione alle seguenti attività:

- manifestazioni in collaborazione con l'Assessorato al lavoro e alla Pubblica Istruzione della Regione Sardegna;
- gare nazionali e internazionali organizzate dal M.I. e da altri Istituti Professionali;

- concorsi regionali e nazionali per il settore alberghiero e della ristorazione;
- manifestazioni organizzate dal Comune di Sassari e dai Comuni limitrofi.

PCTO

Dopo la sospensione a causa dell'emergenza Covid-19 avvenuta nel mese di febbraio 2020, le attività dei PCTO sono riprese nell'anno scolastico 2021/2022. I PCTO sono Percorsi per le Competenze Trasversali e Orientamento (legge 145 del 30 dicembre 2018), sono previste 210 ore da svolgere nel corso del triennio e sono finalizzati al collegamento tra formazione in aula ed esperienza pratica secondo un intervento che concorre a rafforzare le competenze spendibili nel mercato del lavoro. Le attività di stage in azienda rientrano tra le esperienze che maggiormente qualificano ogni percorso formativo intrapreso dagli allievi.

La scuola ha consolidato negli anni i rapporti con imprese del settore ricettivo e ristorativo.

L'organizzazione degli stage e la partecipazione vede coinvolti diversi soggetti: gli studenti, la Funzione strumentale, i tutor e i Consigli di classe.

Al termine di ciascun periodo di stage l'azienda rilascia un'attestazione del tirocinio e una scheda di valutazione, di cui si può tener conto in seno al Consiglio di classe, all'atto della valutazione finale.

I PCTO costituiscono una metodologia didattica che permette agli studenti di "apprendere facendo", alternando l'attività in aula all'esperienza in azienda; si tratta di una combinazione tra educazione formale e informale, integrate in un unico progetto formativo. La realizzazione di tale iter, accuratamente progettato e attuato dall'istituzione scolastica in collaborazione con le organizzazioni del territorio, tiene conto dell'indirizzo di studi, della realtà territoriale ma soprattutto dei fabbisogni formativi nell'ottica della personalizzazione dei percorsi. Lo studente vi prende parte

durante l'anno scolastico, a conclusione del percorso consegue le certificazioni relative alle competenze acquisite.

Finalità

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento sono realizzati con l'obiettivo di:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che uniscono la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le competenze e gli interessi;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di tali soggetti nei processi formativi;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Valutazione

La valutazione rappresenta l'elemento fondamentale nella verifica della qualità degli apprendimenti, alla cui costruzione concorrono differenti contesti (scuola, lavoro) e diversi soggetti (docenti, formatori, studenti), per cui è opportuno identificare le procedure di verifica e i criteri di valutazione.

Ai fini della validità del progetto di PCTO, gli alunni dovranno garantire la frequenza del monte orario di 210 ore previsto dal percorso.

A tal fine, le diverse attività saranno monitorate attraverso un registro apposito

(programma Spaggiari), in cui si dovrà specificare, per ogni singolo alunno e per ciascuna attività svolta, il periodo di realizzazione, le ore previste dal progetto e le ore realmente effettuate dall'alunno, i tutor interni ed esterni e le strutture ospitanti.

La valutazione dei livelli di apprendimento, in itinere e finali, sarà svolta attraverso apposite schede di monitoraggio e un test finale di valutazione delle competenze acquisite. Tali schede e test saranno predisposti dalla Commissione PCTO in relazione alle attività svolte. Il test di autovalutazione dell'allievo permetterà, inoltre, di stimare il livello di gradimento da parte degli alunni e la loro opinione circa l'effettiva ricaduta delle attività di PCTO svolte.

La certificazione delle competenze sarà redatta dal Consiglio di Classe, tenendo conto dell'assiduità nella frequenza, dell'impegno e partecipazione dell'allievo, della valutazione prodotta dai tutor aziendali, dei risultati desunti dalle schede di monitoraggio in itinere e del test finale di valutazione delle competenze acquisite in relazione ai risultati attesi.

Nella valutazione dei percorsi PCTO per gli alunni con disturbi specifici di apprendimento (DSA), con bisogni educativi speciali (BES) e stranieri, come per gli alunni diversamente abili, valgono le stesse disposizioni, compatibilmente con quanto previsto dalla normativa vigente. Pertanto, come per gli alunni disabili, anche per alunni DSA, BES e stranieri nell'ambito degli accordi di PCTO sottoscritti, saranno attivati percorsi che siano in grado di garantire compiutamente l'inclusione nel contesto lavorativo al fine di garantire la piena partecipazione alle attività in totale sicurezza.

PROVE INVALSI

L'Istituto partecipa alle rilevazioni nazionali degli apprendimenti curate dall'INVALSI (Istituto nazionale per la valutazione del sistema educativo di istruzione e di formazione).

Le studentesse e gli studenti delle classi quinte svolgono prove di Italiano, Matematica

e Inglese per la rilevazione dei livelli di conoscenze e abilità conseguiti. Lo scopo è quello di restituire alle singole scuole una descrizione dei risultati e confronti con i risultati nazionali, in modo che le stesse possano valutare e migliorare la propria azione educativa.

La prova di Italiano verifica la capacità di comprensione del testo e le conoscenze di base della struttura della lingua italiana.

La prova di Matematica verifica le conoscenze e le abilità nelle seguenti aree: a) numero, b) spazio e figure, c) relazioni e funzioni, d) dati e previsioni.

La prova di Inglese valuta le competenze in lingua straniera. Tutto questo nel rispetto rigoroso della normativa sulla protezione dei dati personali, in quanto l'INVALSI osserva i risultati abbinati ad un codice e non può risalire ai nomi degli studenti.

Gli esiti delle prove saranno oggetto di riflessione nel Collegio dei Docenti e nei Consigli di classe per un miglioramento continuo dell'offerta formativa dell'istituto.

ORIENTAMENTO

Scegliere il proprio percorso sia alla fine della scuola media inferiore, che della scuola media superiore non è affatto un tema semplice, è anzi più complesso di quanto si potrebbe pensare. In entrambi i casi entrano in gioco aspettative personali, sociali, interessi, aspettative familiari... come capire quindi "cosa fare"? Nella vita di uno studente entrano in campo più soggetti, da qui l'esigenza di un progetto mirato che coinvolga gli studenti e faccia capire loro quale percorso è più adatto attraverso interventi di supporto e guida.

La proposta progettuale si fonda sull'intersecazione e sulla stretta connessione tra i diversi momenti che attraversano il percorso orientativo nelle scuole superiori che ha avvio con una prima fase - "in entrata"- in cui gli alunni e le alunne della scuola secondaria di primo grado devono essere guidati alla scelta del percorso scolastico nella scuola secondaria. Un successivo step, cosiddetto "in itinere", proietta l'azione didattica orientativa verso lo sviluppo di competenze che, negli istituti professionali,

concorrono alla scelta dell'indirizzo che condurrà verso la conclusione del secondo ciclo di studi. La terza e ultima fase concluderà le azioni didattico orientative della scuola superiore proiettando gli studenti e le studentesse verso la scelta del percorso universitario più consono alle loro propensioni.

Come confermato dal MIUR, l'orientamento non è solo lo strumento per gestire la transizione tra scuola, formazione e lavoro ma assume un valore permanente nella vita di ogni persona, garantendone lo sviluppo e il sostegno nei processi di scelta e decisione, con l'obiettivo di promuovere l'occupazione attiva, la crescita economica e l'inclusione sociale.

Attraverso il processo di Lifelong Learning, l'orientamento diviene un elemento imprescindibile e fondamentale in una scuola che fa proprie le sollecitazioni socio-culturali odierne e progetta strategicamente i suoi interventi in un sistema di apprendimento - insegnamento inteso come auto- apprendimento e auto- formazione costante.

Le finalità del progetto orientamento sono:

- sviluppare le azioni orientative della scuola nell'ottica dell'*apprendimento permanente* ;
- aiutare gli alunni e le alunne a conoscere sé stessi, le proprie capacità, le proprie attitudini, le proprie difficoltà, i propri limiti ed individuare insieme ad essi strategie di superamento;
- motivare gli alunni e le alunne allo studio per favorire l'acquisizione di un corretto metodo di lavoro;
- stimolare gli allievi e le allieve a conoscere gli ambienti in cui vivono e i cambiamenti culturali e socioeconomici;
- sviluppare negli alunni e nelle alunne capacità progettuali e di scelta consapevole;
- far conoscere agli alunni e alle alunne i possibili sbocchi professionali e le opportunità di proseguire gli studi

- rafforzare una rete operativa territoriale tra tutte le attività finalizzate alla promozione dell'orientamento;
- creazione di un forum tematico sui canali web della scuola per il passaggio continuo delle informazioni;
- incontri con il gruppo curricolo e la commissione PCTO per la condivisione e lo scambio di informazioni relative a obiettivi formativi e criteri di valutazione comuni;
- pianificazione attività di lungo periodo;
- pianificazione di attività per l'inclusione.

ALLEGATI:

QUADRO ORARIO.pdf

PROGETTI

Il Collegio docenti programma le iniziative extracurricolari che contribuiscono a incrementare la conoscenza sia delle discipline generali sia degli aspetti più importanti e innovativi del settore enogastronomico, turistico e ricettivo, atte ad aumentare la consapevolezza del proprio ruolo di operatore dei servizi turistici, dell'accoglienza turistica e dei servizi ristorativi. Il Collegio docenti accoglie positivamente le attività coerenti con i piani di studio curricolari e i percorsi che rafforzano la motivazione individuale e le competenze professionali specifiche e generali.

| TITOLO | DOCENTE REFERENTE | CLASSI DESTINATARI | - | FINALITA' | DESCRIZIONE SINTETICA |
|--------|-------------------|--------------------|---|-----------|-----------------------|
|--------|-------------------|--------------------|---|-----------|-----------------------|

| | | | | |
|---|-------------------------|---|--|---|
| Per una cultura dell'accoglienza in Sardegna | Zichi Giuseppe | Terze, quarte e quinte | Valorizzazione del patrimonio storico-culturale della Sardegna e in particolare definire il contributo dei sardi al compimento del processo unitario dal Risorgimento alla Grande Guerra | Approfondimenti storiografici Musealizzazione della storia Visita a realtà museali importanti |
| Alla scoperta della storia, del gusto, dei saperi, dei sapori e delle tradizioni dell'olio extravergine di oliva locale | SORO MARIA GRAZIA | IV C SALA IV B ENOG. IV F ENOG. | Consapevolezza dell'importanza dell'uso dell'olio di oliva evo in cucina. Valorizzazione delle ricette con preparazioni speciali a partire dalle rimanenze della lavorazione. | In collaborazione con l'associazione nazionale dell'olio evo. Realizzazione di ricette con olio evo. |
| POTENZIAMENTO: supporto in cucina | PINTUS GIANLUCA | 5 E ENOG. 3 B ENOG. 3 E ENOG 3 A ENOG. | Offrire l'opportunità di rafforzare le abilità di tipo disciplinare e potenziare le competenze tecniche con attività | Sviluppo di abilità sensoriali Utilizzo corretto di macchinari e attrezzature |

| | | | | |
|---|----------------------------------|---|--|---|
| | | | didattiche di supporto | |
| POTENZIAMENTO: supporto in cucina | CORONA GIANNI | N.10 STUDENTI provenienti dalle classi terze e quarte | Supporto attività laboratorio di cucina | Approfondimenti teorico-pratici tematici |
| Bar Didattico | CANU LAURA | TUTTE LE CLASSI 5 DI ENOG. E SALA | Accrescere e valorizzare le conoscenze e le competenze sotto il profilo tecnico-pratico. PCTO Offrire a tutta la comunità scolastica un punto di ristoro | Realizzazione di un bar che preveda la partecipazione sistematica degli studenti per sperimentare sul campo la futura attività lavorativa. |
| Il supporto e il lavoro da remoto | | 1 e 2 3, 4, 5 SALA E VENDITA | Recupero delle lacune e potenziamento delle nozioni | Attività concordata sul momento con il richiedente |
| Bar didattico: cultura-azienda-formazione-inclusione | CULOTTA VINCENZO e altri docenti | TUTTE LE CLASSI e in particolare a tutti i BES | Contrastare le povertà educative e il fenomeno della dispersione scolastica. | Laboratorio nel quale gli studenti potranno acquisire competenze che consentano loro di intervenire nella valorizzazione - produzione - trasformazione-conservazione-presentazione dei prodotti, di operare nel sistema produttivo promuovendo le |

| | | | | |
|--|----------------------------------|---|---|---|
| | | | | tradizioni locali, nazionali, internazionali |
| Agora' d'Inclusione | CULOTTA VINCENZO e altri docenti | TUTTI GLI STUDENTI BES della scuola e non solo | Favorire l'inclusività | Realizzazione di un laboratorio attrezzato per favorire l'inclusione , un'agorà, per favorire un ambiente permeabile fra le varie attività, altamente stimolante, a valenza inclusiva, di continuo scambio di esperienze, saperi e competenze. Individuazione dell'aula e acquisto di beni funzionali allo scopo |
| Web Radio-Radio Madrighe | MARIO SECHI e altri docenti | TUTTI GLI STUDENTI che daranno la disponibilità a far parte della redazione | Gestione e messa in onda di una web-radio | Realizzazione di una web radio con canale you tube realizzata dagli studenti |
| OFFICINE CAFE' di libri, di esperienze, di percorsi enogastronomici all'IPSAR | ALFONSO NUVOLI e altri docenti | TUTTI GLI STUDENTI che daranno l'adesione | In un ambiente protetto come quello di un laboratorio gli studenti beneficeranno della lettura di brani di autori selezionati | Spazio di iniziative laboratoriali e idee creative con al centro le competenze e i saperi professionali degli studenti e le specificità dell'Istituto attraverso quattro differenti tipologie di percorsi che traggono spunto dalla narrativa attuale |
| Mediazione Didattica | MUNDULA MANUELA | TUTTI GLI STUDENTI/ESSE | Ascolto e riconoscimento | Apertura di uno sportello di mediazione |



| | | | | |
|---------------------|--------------|----------|---|--|
| | | | dell'altro da sé, affrontando temi quali la diversità, i processi empatici e le emozioni del conflitto, la giustizia riparativa a scuola, l'appartenenza. | |
| Orientamento | Ganadu Elena | triennio | Orientamento in uscita | Sopralluogo in aziende del settore enogastronomico e turistico e conferenze Università |