***MINISTERO DELL’ISTRUZIONE, DELL’UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA***

***UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO***

***I.P.S.S.A.R. “Ugo Tognazzi”***

**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**

Via S. D’Acquisto, 61 A-B-C 00049 **VELLETRI** (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V

tel. 0696195083 - fax 0696100068 ♦ e-mail : RMRH06000V@istruzione.it

**BOZZA PROGETTO ASL**

(seduta del \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

PROGETTO FORMATIVO CdC \_\_\_\_\_\_\_\_\_

a.s. 2016-17

delibera Collegio dei Docenti del 22 settembre 2016

OBIETTIVI FORMATIVI

- Migliorare la motivazione allo studio con un accrescimento dell’autostima dell’alunno che potrà approfondire le proprie conoscenze, applicandole a diversi casi pratici.

- Acquisire migliori competenze comunicative e relazionali da applicare in differenti ambienti lavorativi e con il mondo degli adulti

- Ampliare la visione dell’attuale società civile, educando all’osservanza delle regole, alla legalità e rispetto delle differenti culture che rendono sempre più complesso e articolato il mondo del lavoro - Consolidare le conoscenze acquisite in ambito scolastico dando, nel contempo, allo studente una differente visione delle possibilità lavorative presenti sul mercato

- Stimolare negli studenti la capacità imprenditoriale, coinvolgendoli in modo attivo nelle diverse fasi del progetto formativo

OBIETTIVI ORIENTATIVI

- Far emergere le potenzialità comunicative e relazionali, per un efficace e soddisfacente inserimento nell’ambito lavorativo

- Saper integrare le conoscenze scolastiche conseguite nei diversi indirizzi di studio con quanto viene richiesto negli specifici ambiti lavorativi

- Facilitare la scelta verso il proprio futuro scolastico e lavorativo, valutando le proprie potenzialità e le proprie attitudini

- Saper scrivere una lettera di presentazione e il proprio curriculum vitae (europass)

- Migliorare l’integrazione sociale tra i giovani, attraverso lo studio e la conoscenza delle diverse culture di provenienza

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI UTILIZZO DI STRUMENTI E TECNOLOGIE:

- Saper affrontare e risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alle diverse realtà produttive non sempre riscontrabili nel solo ambito scolastico

- Possedere una conoscenza adeguata delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene sul posto di lavoro

- Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari

- Approfondire la conoscenza delle attrezzature e delle nuove e moderne tecnologie nei settori specifici

-essere in grado di preparare, elaborare menù e partecipare all’ organizzazione di banchetti , manifestazioni di diverso genere

Il CdC valuterà le competenze acquisite, come da tabella sottostante, sia in ambito curriculare sia durante la fase di stage

*(inserire una crocetta in corrispondenza ai diversi livelli secondo la seguente: 1= insufficiente; 2=sufficiente; 3=discreto; 4=buono; 5=ottimo)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **competenze** | **ambiti valutazione** | **descrittori** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Sociali e civiche  (imparare ad imparare) | comportamento, motivazione, iniziativa | * Comprensione del proprio ruolo e rispetto delle regole del contesto lavorativo |  |  |  |  |  |
| * Appropriatezza di atteggiamento verso superiori e colleghi |  |  |  |  |  |
| * Capacità di osservare i suggerimenti e mettersi in discussione |  |  |  |  |  |
| * Correttezza ed appropriatezza del linguaggio |  |  |  |  |  |
| * Interesse |  |  |  |  |  |
| Professionali e tecnologiche | operatività | * Correttezza esecuzione procedure |  |  |  |  |  |
| * Rispetto tempi realizzazione consegne |  |  |  |  |  |
| * Precisione e destrezza in utilizzo strumentazione e tecnologie |  |  |  |  |  |
| * Ricerca e gestione delle informazioni |  |  |  |  |  |
| processi aziendali | * Comprensione dell’organizzazione dei processi aziendali in cui è inserito |  |  |  |  |  |
| * Individuazione problemi legati alla propria mansione |  |  |  |  |  |
| * Capacità di risolvere semplici problemi |  |  |  |  |  |
| * Individuare situazioni di rischio ed applicare dispositivi di protezione forniti dall’azienda |  |  |  |  |  |
| Spirito di iniziativa e intraprendenza | autonomia | * Cura dell’aspetto e pulizia della divisa |  |  |  |  |  |
| * Sa organizzare il proprio lavoro in modo autonomo |  |  |  |  |  |
| * Capacità di utilizzare gli errori per migliorare le strategie d’azione |  |  |  |  |  |
| * Capacità di applicare le conoscenze a situazioni nuove |  |  |  |  |  |
| * Conoscenza ed utilizzo delle lingue straniere |  |  |  |  |  |

**Proposte di Unità di Apprendimento, legate alle sopraccitate competenze, da concordare durante la riunione degli assi disciplinari**

**Programmazione individualizzata**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Alunni**  **(i nominativi saranno inseriti per il prossimo CdC)** | **stage aziendale (\*)**  **(max 160 ore)** | | **Formazione in aula/esperti esterni**  **(max 35 ore)** | | **Visite aziendali(\*\*)**  **(max 10 ore)** | | **Altre attività obbligatorie**  **(eventi, bar didattico ecc.)**  **(max 10)** | |
|  | **ore** | **periodo** | **ore** | **attività** | **ore** | **sede** | **ore** | **attività** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**(\*) al termine dello stage, i ragazzi dovranno svolgere e consegnare una relazione guidata sull’esperienza ASL**

**(\*\*) al termine dell’attività, i ragazzi dovranno compilare un questionario predisposto dalla Commisssione ASL**

**Il progetto ASL dovrà essere completato dal CdC nella seduta prevista nel mese di novembre**