***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**