

**I.I.S.
Giovanni Giolitti
Torino**

ISTITUTO PROFESSIONALE

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA ALBERGHIERA
INDIRIZZO: SERVIZI COMMERCIALI**

TECNICO TURISTICO



Piano dell'offerta formativa

**anno scolastico
2010-2011**



www.istitutogiolitti.org
segreteria@istitutogiolitti.org

Indice

| | |
|--|----|
| PREMESSA | 4 |
| PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO | 5 |
| LA STRUTTURA | 10 |
| ORGANIGRAMMA | 11 |
| IL PERSONALE DELL'ISTITUTO | 12 |
| PROGETTO 2002..... | 13 |
| CORSO ALBERGHIERO | 14 |
| CORSO AZIENDALE E TURISTICO | 15 |
| PROFILI PROFESSIONALI | 16 |
| OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA BAR..... | 16 |
| OPERATORE DEI SERVIZI DI CUCINA | 17 |
| OPERATORE DEI SERVIZI RICEVIMENTO | 18 |
| OPERATORE DELLA GESTIONE AZIENDALE | 18 |
| OPERATORE DELL'IMPRESA TURISTICA..... | 19 |
| BIENNIO POST-QUALIFICA | 19 |
| TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE | 19 |
| TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI..... | 20 |
| TECNICO DELLA GESTIONE AZIENDALE | 21 |

| | |
|--|----|
| QUADRO ORARIO..... | 22 |
| OBIETTIVI DELLA POLITICA DELLA QUALITÀ | 26 |
| SICUREZZA ED IGIENE | 27 |
| LE FASI DELLA PROGETTAZIONE FORMATIVA | 28 |
| ATTIVITÀ E PROGETTI | 40 |
| UFFICI E SERVIZI..... | 56 |

PREMESSA

Il presente documento costituisce il **Piano dell'offerta formativa** dell'Istituto di Istruzione Superiore *Giovanni Giolitti* e ne rappresenta l'identità culturale e progettuale. Esso comprende la progettazione curricolare, extra-curricolare, educativa ed organizzativa che l'Istituto attua in relazione ai bisogni formativi degli alunni ed alle esigenze e caratteristiche del territorio, di concerto con gli enti locali e le diverse realtà culturali, sociali ed economiche in esso operanti. Il Piano dell'offerta formativa è elaborato dal Collegio dei docenti sulla base degli indirizzi generali per le attività della scuola e delle scelte generali di gestione e di amministrazione definiti dal Consiglio d'istituto, tenuto conto delle proposte e dei pareri formulati da genitori e studenti. Il Piano è adottato dal consiglio di istituto (D.P.R. 8 marzo 1999, n° 275).

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto d'Istruzione superiore GIOVANNI GIOLITTI, ha sede in Via Alassio 20 nei locali dell'ex R.I.V. ristrutturata nel 1977. L'Istituto, nato nel 1978 con corsi professionali triennali per segretari d'azienda, ha vissuto un rapido processo di sviluppo, che gli consente di offrire oggi ai giovani della città e della cintura indirizzi di studio al passo con le esigenze di un mercato del lavoro in continua evoluzione. Nel 2002 l'Istituto ha ottenuto la certificazione di qualità secondo gli standard Vision 2000; è inoltre accreditato presso la Regione Piemonte sia per la Formazione sia per l'Informazione orientativa, avendo in tal modo titolo ad accedere ai fondi europei e regionali.

I giovani che si rivolgono all'Istituto Giolitti ricevono una seria preparazione di istruzione generale, su cui si innesta l'insegnamento tecnico-professionale, che punta sullo stretto contatto tra scuola e mondo del lavoro e sulle attività di laboratorio. Si vuole fare in modo che, al termine degli studi, gli allievi possano scegliere consapevolmente tra l'inserimento nel mondo del lavoro e l'accesso agli studi universitari. Gli studenti del vecchio ordinamento (nell'anno scolastico 2010/11, dalle seconde alle quinte) continueranno a frequentare i collaudati corsi per operatore e tecnico della gestione aziendale, operatore e tecnico dei servizi turistici e, nel settore alberghiero, il quale prevede in terza le qualifiche di cucina, sala e ricevimento, per tecnico dei servizi

di ristorazione e tecnico dei servizi turistici. Per gli studenti del vecchio ordinamento, la terza area sarà sostituita in quarta e in quinta da attività di alternanza scuola-lavoro.

Dal presente anno scolastico (2010/11), è entrata in vigore in Italia la riforma della scuola secondaria superiore (riordino dei cicli) che ha coinvolto le sole classi prime ed entrerà gradualmente a regime nei prossimi cinque anni.

L'Istituto, secondo il Piano dell'Offerta Formativa Territoriale predisposto dalla Provincia di Torino, è sede di **tre indirizzi di studio del nuovo ordinamento**. Tali indirizzi sono in rapporto di continuità con l'esperienza didattica e organizzativa maturata durante i trentadue anni della sua vita. Essi appartengono all'area tecnica e professionale, valorizzata dalla riforma, e sono:

TURISMO

(appartenente al Settore Economico dei NUOVI ISTITUTI TECNICI)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

(appartenente al Settore Servizi dei NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI)

SERVIZI COMMERCIALI

(appartenente al Settore Servizi dei NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI)

CARATTERI COMUNI AI TRE INDIRIZZI

- Rilasciano un diploma dopo un percorso quinquennale
- Tale percorso è formato da due bienni e un quinto anno (2+2+1)
- L'orario settimanale delle lezioni è di 32 ore di 60 minuti
- Le discipline sono divise in un'area generale e in una di indirizzo
- L'area generale (20h settimanali) prevale su quella di indirizzo (12h) nel primo biennio
- L'area di indirizzo (17h) prevale su quella generale (15h) nel secondo biennio e in quinta
- Praticano la didattica di laboratorio
- Sono collegati con il mondo del lavoro anche attraverso stage, tirocini e alternanza scuola-lavoro

CARATTERI COMUNI AI DUE INDIRIZZI PROFESSIONALI

I due indirizzi dei Nuovi Istituti Professionali presenti al Giolitti (Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e Servizi commerciali), appartengono pienamente al sistema di istruzione statale e hanno una struttura quinquennale. Essi continueranno a offrire agli studenti la possibilità di conseguire in terza un titolo relativo alle competenze professionali, la qualifica, considerato il traguardo minimo di istruzione/formazione per gli studenti italiani. Le qualifiche professionali rilasciate fino al 2013 (alle prime di quest'anno) saranno ancora qualifiche

statali. Dal 2014, le qualifiche saranno rilasciate dalla scuola in convezione con la Regione Piemonte (nel rispetto delle competenze regionali sancite dalla riforma costituzionale del 2001: art. 117) sulla base di un repertorio nazionale.

Nei quadri orari dei due indirizzi sono previste alcune ore di laboratorio in codocenza con l'insegnante tecnico-pratico.

DESCRIZIONE DEGLI INDIRIZZI

ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO (IT)

L'indirizzo turistico prepara un diplomato con specifiche competenze nel settore delle imprese turistiche e vaste competenze linguistiche e informatiche. Le discipline di indirizzo sono la seconda lingua comunitaria (francese) per tutti cinque gli anni; scienze integrate, geografia, informatica ed economia aziendale nel primo biennio; terza lingua straniera, discipline turistiche e aziendali, geografia turistica, diritto e legislazione turistica, arte e territorio nel secondo biennio e in quinta.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP)

L'indirizzo alberghiero prepara un diplomato con specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e

dell'ospitalità alberghiera. Le discipline di indirizzo sono la seconda lingua comunitaria (francese) e scienza degli alimenti per tutti cinque gli anni; diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva per gli ultimi tre anni. In terza, lo studente potrà scegliere fra tre articolazioni professionalizzanti (cucina, sala e vendita, ospitalità alberghiera), a cui corrispondono specifici laboratori per tutti i tre ultimi anni di corso. Fra enogastronomia-cucina e sala e vendita sono previste attività in codocenza, per squadre (nel primo biennio) o per classi abbinata (nelle ultime tre classi). L'articolazione ospitalità alberghiera prevede tecniche di comunicazione negli ultimi due anni.

SERVIZI COMMERCIALI (IP)

L'indirizzo commerciale prepara un diplomato con specifiche competenze professionali per la gestione amministrativa, commerciale e di vendita. Le discipline di indirizzo sono la seconda lingua comunitaria (francese) e tecniche professionali dei servizi commerciali (economia aziendale) per tutti cinque gli anni; scienze integrate e informatica nel primo biennio; diritto-economia e tecniche di comunicazione nel secondo biennio e in quinta.

LA STRUTTURA

- ❖ Sala riunioni con sistema di videoregistrazioni e TV satellitare a grande schermo
- ❖ Biblioteca
- ❖ Centro di documentazione didattica
- ❖ 4 laboratori di informatica
- ❖ 2 laboratori di cucina con reparto pasticceria
- ❖ 2 laboratori di sala e bar
- ❖ 2 spogliatoi maschili e 2 femminili
- ❖ 2 aule dotate di LIM
- ❖ Banco reception
- ❖ 2 dispense
- ❖ 2 palestre
- ❖ auletta di psico-motricità
- ❖ aula per l'Impresa Formativa Simulata
- ❖ sala stampa
- ❖ bar a disposizione dei docenti e degli studenti

ORGANIGRAMMA

IL PERSONALE DELL'ISTITUTO

Sono impegnati nella didattica per n. 34 classi di cui una articolata:

PERSONALE DOCENTE

1. 105 docenti di cui 1 docenti di sostegno comunali

IL PERSONALE A.T.A. È COMPOSTO DA:

2. 8 assistenti amministrativi
3. 11 assistenti tecnici
4. 14 Collaboratori scolastici
5. 1 Direttore Amministrativo

PROGETTO 2002

In questo Istituto è stato avviato il Progetto 2002 che si articola in:

- ❖ *area di equivalenza*: 21 ore settimanali; comprende le discipline comuni a diversi indirizzi scolastici (istituti tecnici, professionali, licei);
- ❖ *area di indirizzo*: 9 ore settimanali; comprende le discipline specifiche relative all'indirizzo di studi scelto;
- ❖ *area di approfondimento e di integrazione* per le classi prime, seconde : 2 ore settimanali;
- ❖ *area di approfondimento e di integrazione* per le classi terze: 2 ore settimanali cumulate da svolgersi in attività di stage.
- ❖ *area professionalizzante*: 6 ore settimanali per le classi quarte e quinte.

La sperimentazione si basa sulla flessibilità di gestione del monte ore settimanale tra le diverse aree e consente di realizzare progetti di istituto finalizzati alla compensazione dei debiti scolastici, alla conoscenza del territorio, al contatto con il mondo del lavoro e ad attività pre-professionalizzanti con la formazione regionale. Gli argomenti di interesse pluridisciplinare sono affrontati in codocenza, cioè con gli insegnanti delle discipline coinvolte presenti insieme in classe; questo consente di dare ai ragazzi una visione completa di certi argomenti che sono trattati contemporaneamente da più punti di vista. E' prevista anche la nuova disciplina "Tecnologia della Informazione e della comunicazione" (TIC) introdotta al fine di educare gli studenti alla gestione di tutte le forme di comunicazione e a padroneggiare i vari tipi di linguaggio che le nuove tecnologie propongono (uso computer ed accesso alle reti informatiche).

CORSO ALBERGHIERO

BIENNIO UNICO ALBERGHIERO

32 ore settimanali

Scelta indirizzo

3° Anno

RICEVIMENTO

30 ore
settimanali

SALA BAR

30 ore
settimanali

CUCINA

30 ore
settimanali

DIPLOMA DI QUALIFICA

4° e 5° Anno

TECNICO DEI SERVIZI

TURISTICI

34 ore
settimanali

TECNICO DELLA

RISTORAZIONE

34 ore
settimanali

DIPLOMA DI STATO

+

DIPLOMA REGIONALE

(qualifica di secondo livello)

Università

I.F.T.S.

Mondo del lavoro

CORSO AZIENDALE E TURISTICO

BIENNIO UNICO AZIENDALE E TURISTICO

32 ore settimanali

Scelta indirizzo

3° Anno

OPERATORE DELLA
GESTIONE AZIENDALE

30 ore
settimanali

OPERATORE DELL'IMPRESA
TURISTICA

30 ore
settimanali

DIPLOMA DI QUALIFICA

4° e 5° Anno

TECNICO DELLA GESTIONE
AZIENDALE

34 ore
settimanali

TECNICO DEI SERVIZI
TURISTICI

34 ore
settimanali

DIPLOMA DI STATO

+

DIPLOMA REGIONALE

(qualifica di secondo livello)

Università

I.F.T.S.

Mondo del lavoro

PROFILI PROFESSIONALI

OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA BAR

L'operatore dei Servizi di Ristorazione - Settore Sala Bar è capace di accogliere i clienti, di assisterli durante il consumo dei pasti e di eseguire, con discreta autonomia, tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o in altre strutture ristorative nonché le principali attività inerenti il servizio di Bar. Possiede una buona formazione culturale, una preparazione professionale flessibile e polivalente, una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore, si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire buoni rapporti di comunicazione, che gli consentono risposte adeguate alle diverse situazioni di lavoro. Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti, i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti, è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione. Sa utilizzare le attrezzature con cura e controlla anche la pulizia; è responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale. E' in grado di partecipare alla preparazione di feste, banchetti, buffet, etc., nonché alle operazioni relative al conto. E' a conoscenza, infine, dei centri di attrazione turistica esistenti nella regione.

OPERATORE DEI SERVIZI DI CUCINA

L'operatore dei Servizi di Ristorazione - Settore Cucina 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 predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala). Possiede una buona formazione culturale, una preparazione professionale flessibile e polivalente, una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua 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, sia dei menù, all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi, alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa situarsi, infine, con disponibilità e correttezza, all'interno della brigata di cucina.

OPERATORE DEI SERVIZI RICEVIMENTO

L'operatore dei Servizi di Ricevimento 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. Possiede una buona formazione culturale, una preparazione professionale flessibile e polivalente, una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore, si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati alle diverse situazioni di lavoro in cui si trova ad operare. E' in grado di offrire informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio, di consigliare spettacoli ed itinerari ai clienti. Ha una buona conoscenza degli impianti delle strutture ricettive e dei diversi reparti; è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione nei luoghi in cui lavora. Sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e maincourante, sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia ed i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

OPERATORE DELLA GESTIONE AZIENDALE

E' in possesso di una valida cultura di base e di una preparazione professionale che gli consentono sicure competenze operative nella elaborazione della scrittura, nonché nello svolgimento di mansioni

esecutive dei lavori d'ufficio, anche con margini di autonomia operativa, con prestazioni che assicurino il funzionamento dei vari uffici. L'operatore svolge inoltre compiti di redazione della corrispondenza ordinaria, anche in due lingue straniere, di protocollo, di archivio, di compilazione dei documenti, di esecuzione e di rielaborazione delle rilevazioni contabili, di gestione aziendale e di video.

OPERATORE DELL'IMPRESA TURISTICA

L'operatore dell'impresa turistica è una figura la cui professionalità trova occupazione negli enti e nelle imprese di piccole e medie dimensioni impegnate nell'orientamento della domanda e della qualificazione ed articolazione dei servizi del comparto turistico. Possiede capacità metodologiche ed operative concrete utilizzabili nello svolgimento di compiti di supporto alle attività promozionali, organizzative e gestionali delle molteplici manifestazioni turistiche.

BIENNIO POST-QUALIFICA

TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

(Corso post-qualifica per il conseguimento della maturità professionale aperto agli studenti con la qualifica di sala o di cucina). Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è responsabile delle attività di ristorazione sia rispetto alle varie componenti in cui essa si articola, sia in rapporto alla

specifica tipologia di struttura ristorativa in cui si trova ad operare. Possiede, quindi, 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, dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi. Poiché egli può assumere livelli di responsabilità elevati, deve possedere conoscenze culturali, tecniche organizzative rispetto all'intero settore. Il suo ambito di conoscenze non può prescindere dalla conoscenza di norme di igiene professionale, dei moderni impianti tecnologici, delle attrezzature e delle dotazioni di servizio, dell'antinfortunistica e della sicurezza dei lavoratori nel reparto; dei principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativi ed, infine, degli 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

(Corso post-qualifica per il conseguimento della maturità professionale aperto agli studenti con la qualifica di operatore turistico, o con la qualifica ricevimento)

Esercita attività di organizzazione e di media dirigenza con compiti di tipo promozionale in uffici ed enti turistici sia pubblici che privati.

Conosce in modo approfondito la legislazione del settore ed ha padronanza di due lingue straniere.

Il diploma di Tecnico dei servizi turistici consente l'iscrizione a qualsiasi tipo di facoltà universitaria, la frequenza di corsi post-diploma.

TECNICO DELLA GESTIONE AZIENDALE

(Corso post-qualifica per il conseguimento della maturità professionale)

E' capace di intervenire attivamente nell'amministrazione di un'azienda sul piano della amministrazione e del controllo. Ha competenze polivalenti e flessibili garantite da un piano formativo caratterizzato da un'ampia cultura di base e dallo sviluppo delle abilità logico-espressive, con possibilità di occupazione presso enti pubblici, Istituti di credito e aziende commerciali. Il diploma di Tecnico della gestione aziendale consente l'iscrizione a qualsiasi tipo di facoltà universitaria, la frequenza di corsi post-diploma.

QUADRO ORARIO

CORSO ALBERGHIERO

QUADRO ORARIO

| PROGETTO 2002 | BIENNIO | | QUALIFICA | | | BIENNIO POST QUALIFICA | |
|--|--------------------|--------------------|------------------------------|----------------------------|--------------------------------|---------------------------|--------------------|
| | el. 1 ^a | el. 2 ^a | el. 3 ^a cucina | el. 3 ^a sala | el. 3 ^a ricev. * | el. 4 ^a | el. 5 ^a |
| | Religione | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Italiano | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Lingua francese | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Scienza della Terra | 3 | 3 | | | | | |
| Diritto - Economia Legislazione | 2 | 2 | | | | 2 | 2 |
| Educazione Fisica | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Principi di alimentazione | 2 | 2 | 3 | 3 | | 3 | 3 |
| Lingua Inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Lab. Cucina | 3 | 3 | 16 | | | | |
| Lab. Sala | 3 | 3 | | 16 | | | |
| Lab. ricevimento | 3 | 3 | | | 12 | | |
| Laboratorio gest. Serv. ristorativi | | | | | | 3 | 3 |
| Geografia | | | | | 3 | | |
| Elementi di economia az. | | | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Trattamento Testi | | | | | 3 | | |
| Area integrata | 4 | 2 | | | 2** | | |
| TOTALE | 34 | 32 | | | 32 | | 28 |
| Specializzazione (3 ^a Area) | | | | | | 300 | 6 |

Sono previste alcune ore con la contemporanea di due insegnamenti
* il biennio

** 2 ore settimanali cumulate da svolgersi in attività di stage

CORSO AZIENDALE

QUADRO ORARIO

| PROGETTO 2002 | BIENNIO | | QUALIFICA | BIENNIO POST QUALIFICA | |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|------------------------|--------------------|
| | cl. 1 ^a | cl. 2 ^a | cl. 3 ^a | cl. 4 ^a | cl. 5 ^a |
| Religione | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Italiano | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Lingua francese | 3 | 3 | 3 | | |
| Scienze Naturali | 3 | 3 | | | |
| Diritto - Economia | 2 | 2 | | | |
| Educazione Fisica | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Diritto Legislazione Turistica | | | 4 | 3 | 4 |
| Lingua Inglese | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Ec. Aziendale | 5 | 6 | 7 | 6 | 7 |
| Geografia | | | 3 | 2 | |
| Informatica gestionale | | | 3 | 3 | 3 |
| Trattamento Testi | 5 | 4 | 2 | (3) | (3) |
| Area integrata | 2 | | 2** | | |
| TOTALE | 32 | | 32 | | 28 |
| Specializzazione (3 ^a Area) | | | | | 6 |
| Sono previste alcune ore con la compresenza di due insegnanti | | | | | |
| ** 2 ore settimanali cumulate da svolgersi in attività di stage | | | | | |

CORSO TURISTICO

QUADRO ORARIO

| PROGETTO 2002 | BIENNIO | | QUALIFICA | BIENNIO POST QUALIFICA | |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------|
| | cl. 1 ^a | cl. 2 ^a | cl. 3 ^a | cl. 4 ^a | cl. 5 ^a |
| Religione | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Italiano | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 2 | 3 | 3 |
| Lingua francese | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| Scienze Naturali | 3 | 3 | | | |
| Diritto - Economia | 2 | 2 | | | |
| Educazione Fisica | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Diritto Legislazione Turistica | | | 2 | | |
| Lingua Inglese | 4 | 4 | 5 | 3 | 3 |
| Ec. Aziendale/Tecnica Turistica | 5 | 6 | 7 | | |
| Economia e Tecn. Azienda Turist. | | | | 5 | 5 |
| Geografia | | | 3 | 2 | 2 |
| Storia dell'Arte | | | 3 | 2 | 2 |
| Tecn. Comunicazione Relazione | | | | 2 | 2 |
| Trattamento Testi | 5 | 4 | 2 | | |
| Area integrata | | 2 | 2** | | |
| TOTALE | | 32 | 32 | 28 | |
| Specializzazione (3 ^a Area) | | | | | 6 |
| Sono previste alcune ore con la compresenza di due insegnanti | | | | | |
| ** 2 ore settimanali cumulate da svolgersi in attività di stage | | | | | |

NUOVO ORDINAMENTO

QUADRI ORARI

ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:

- ❖ ENOGASTRONOMIA
- ❖ SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
- ❖ ACCOGLIENZA TURISTICA

SERVIZI COMMERCIALI

ISTITUTO TECNICO

TURISTICO

OBIETTIVI DELLA POLITICA DELLA QUALITÀ

Istituzione di un sistema di gestione della qualità secondo le norme
VISION 2000

Promozione del successo scolastico

Arricchimento dell'offerta formativa:

orientamento, accoglienza, sicurezza, corsi diversi, ecc.

Promozione dei piani di formazione del personale

Scuola aperta, sportello ricevimento genitori, iniziative varie

L'istituto si è accreditato presso la Regione Piemonte con ispezione in data
17 gennaio 2003, che consentirà di accedere ai fondi europei e regionali.

*Controllo della qualità del processo per creare le condizioni
organizzative e metodologiche per garantire un servizio ottimale
attraverso il miglior utilizzo delle risorse disponibili.*

SICUREZZA ED IGIENE

L' Ing. PIERI, responsabile R. S. P. P. rappresenta una azienda che fornisce la documentazione relativa alla legge 81/2008, esegue sopralluoghi in istituto per quanto attiene agli impianti tecnologici e fa effettuare dai suoi tecnici le misurazioni per quanto attiene gli impianti elettrici "messa a terra".

Si occupa delle planimetrie relative all'evacuazione dell'istituto in caso di calamità, coordina altresì l'attivazione del D.LGS. 26 maggio 1997 N. 155 (HACCP) per il settore alberghiero e farà effettuare dei prelievi di autocontrollo per quanto attiene la normativa igienico-sanitaria.

Si occupa dell'aggiornamento del personale tecnico, ausiliario e docente, in merito alle normative sopra citate.

LE FASI DELLA PROGETTAZIONE FORMATIVA

La progettazione formativa viene impostata dagli Insegnanti in forma modulare nel seguente modo:

PARTE PRIMA

Il Collegio dei Docenti pone le FINALITÀ dell'Azione Formativa sulla base del CURRICOLO nazionale, del CURRICOLO locale e delle disposizioni contenute nel DOCUMENTO TECNICO (03 agosto 2007) relativo all'elevamento dell'obbligo scolastico (L. n.296 del 27/12/06) con particolare attenzione alle competenze previste per i diversi assi culturali e alle competenze di cittadinanza.

Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione per l'**asse dei linguaggi**.

Padronanza della lingua italiana:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

Utilizzare e produrre testi multimediali.

Competenze di base a conclusione dell'obbligo dell'istruzione per l'**asse matematico**.

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione per l'**asse scientifico – tecnologico**.

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione per l'**asse storico sociale**.

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

PARTE SECONDA

Sulla base dell'**OSSERVAZIONE** dei livelli di partenza:

- il Consiglio di Classe definisce gli **OBIETTIVI** trasversali,
- si articola il curriculum in **MODULI** in relazione alle competenze da conseguire, si accerta il possesso dei **PREREQUISITI** a mezzo delle verifiche diagnostiche,
- si prevedono le modalità degli interventi di **ALLINEAMENTO** necessari in caso di carenze nel possesso dei prerequisiti, si scelgono i **CONTENUTI** disciplinari per conseguire le Competenze, si articolano i Contenuti in **UNITÀ FORMATIVE CAPITALIZZABILI**
- si individuano le **METODOLOGIE**, si indicano i **TEMPI** dell'attività formativa, di verifica e di recupero,
- si prevedono gli **STRUMENTI** da utilizzare,

- si programmano le ATTIVITÀ INTEGRATIVE,
- si formulano le PROVE DI VERIFICA FORMATIVA in relazione a ciascuna U.F.C.
- si prevedono le modalità degli interventi di RECUPERO e di APPROFONDIMENTO e/o POTENZIAMENTO,
- si formulano le PROVE DI VERIFICA SOMMATIVA.

I metodi, i tempi e gli strumenti di valutazione

VERIFICA DIAGNOSTICA: per accertare se gli studenti possiedono conoscenze, abilità e competenze (prerequisiti) tali da consentire l'apprendimento tutte le volte che il docente si appresta ad affrontare una nuova U.F.C.

VERIFICA FORMATIVA: per consentire al docente di assumere informazioni continue ed analitiche sul modo in cui gli allievi procedono nell'apprendimento (per differenziare la proposta formativa ed impostare l'attività di recupero e approfondimento o potenziamento). Di norma si attua al termine di ciascun modulo o di ciascuna U.F.C. autonomamente strutturata.

VERIFICA SOMMATIVA: per valutare conclusivamente le competenze conseguite dall'alunno. Questa verifica viene svolta dal singolo docente o dal consiglio di classe nei tempi ritenuti opportuni, di norma al termine di ciascun quadrimestre, ovvero al termine di più moduli od U.F.C. omogenee.

STRUMENTI: Prove scritte specifiche, opportunamente calibrate, test a

risposta multipla o a risposta aperta, breve trattazione di un argomento, analisi di un testo in lingua, ecc., possono misurare: le competenze linguistico-lessicali, ad esempio attraverso la costituzione di glossari o rubriche; le competenze logiche, ad esempio attraverso schede di sintesi e/o costruzione di prospetti ragionati; le competenze operative, ad esempio attraverso la stesura di documenti, relativi alle fattispecie trattate e/o la descrizione di procedure; il livello di consapevolezza cui l'alunno è pervenuto, rilevabile, ad esempio, tramite schede di autovalutazione predisposte dal docente. L'introduzione dell'uso del computer nella didattica offre i supporti tecnici per esercitazioni autonomamente svolte, valutate dall'alunno. Il colloquio docente-discente mantiene la sua centralità per l'accertamento delle conoscenze e delle abilità acquisite. È confermata la validità della formulazione del voto con scala da 1 a 10.

Il livello minimo corrispondente ad una valutazione di sufficienza

Gli obiettivi minimi per le singole discipline e per il conseguimento della promozione alla classe successiva vengono opportunamente stabiliti nei vari consigli di classe anche in considerazione del tipo di classe frequentata;

Le riunioni per dipartimento tendono ad omogeneizzare gli obiettivi minimi per classi parallele.

Gli strumenti di documentazione delle valutazioni

- ❖ Comunicazione tempestiva degli esiti delle verifiche orali e scritte;

- ❖ pagelle compilate e comunicate al termine del I periodo e alla fine dell'anno scolastico,
- ❖ pagellino di valutazione comunicato alle famiglie a circa metà del secondo periodo,
- ❖ valutazione dei crediti formativi per le classi del triennio sulla base di criteri predefiniti approvati dal Collegio dei Docenti e comunicati all'inizio dell'anno scolastico;
- ❖ valutazione in sede di scrutinio finale delle attività extracurricolari cui gli studenti delle classi del triennio hanno partecipato, sulla base di autodichiarazioni dagli stessi presentate alla scuola;

Interventi di sostegno e recupero

Le attività di recupero sono considerate dai docenti dell'Istituto di Istruzione Superiore "G. Giolitti" parte ordinaria e permanente del Piano dell'offerta formativa. Tali attività sono programmate su tre livelli, corrispondenti a tre tipologie di azione:

- a) attività di sostegno per prevenire l'insuccesso scolastico, da svolgere nel corso di tutto l'anno scolastico;
- b) attività di recupero realizzate per gli studenti che riportino voti di insufficienza negli scrutini intermedi;
- c) attività di recupero realizzate per gli studenti per i quali il consiglio di classe delibera di sospendere il giudizio di ammissione alla classe successiva.

Attività di sostegno didattico nel corso dell'intero anno scolastico.

L'azione a) si articola in una serie di interventi, promossi di *routine* dai Dipartimenti, dai Consigli di classe e dai singoli docenti e definiti come segue:

- messa a punto da parte dei Dipartimenti di strumenti didattici condivisi atti a rafforzare l'apprendimento degli studenti nei punti cruciali dei programmi, soprattutto nelle discipline per le quali si registra statisticamente un più elevato numero di valutazioni insufficienti;
- ore di sportello dei docenti finalizzate al sostegno dello studio individuale, sia sul piano della consulenza disciplinare sia su quello del miglioramento del metodo di studio;
- piano individualizzato di recupero in itinere concordato dal docente con lo studente.

Nell'azione a) rientrano anche quei progetti specifici (ad es. Biennio integrato) realizzati in collaborazione con altri enti che lavorano, con metodologie innovative, a contrastare la dispersione, in particolare nel biennio dell'obbligo di istruzione.

Sospensione dell'attività' didattica ordinaria per recupero/approfondimento (febbraio)

L'azione b) coincide con una attività didattica di recupero in itinere per le classi prime, seconde e quarte, da attuare dopo la valutazione intermedia.

Il recupero in itinere viene svolto con l'intera classe e per gli studenti che non necessitano di intervento si sviluppano approfondimenti specifici. La durata del recupero in itinere è fissata in due settimane.

Per le classi d'esame (terze e quinte) gli interventi di recupero saranno organizzati dai singoli docenti, attraverso:

- piano individualizzato di recupero in itinere concordato dal docente con lo studente.

I Dipartimenti disciplinari progetteranno le attività di recupero, concordandone obiettivi di apprendimento, metodologia didattica, contenuti e verifica. La verifica, destinata ad accertare il grado di conseguimento degli obiettivi di apprendimento fissati per ogni corso, rientrerà a pieno diritto fra le valutazioni annuali.

Dopo le attività di recupero in itinere, fino alla fine dell'anno scolastico, gli studenti potranno continuare ad avvalersi degli interventi di sostegno previsti nell'azione a).

Le proposte di voto discusse a giugno, in sede di scrutinio finale, per ciascun allievo dovranno tener conto, oltre che delle valutazioni dello scrutinio intermedio, dell'esito delle verifiche effettuate, nel corso dell'anno scolastico, nell'ambito delle iniziative di sostegno e degli interventi di recupero.

Corsi di recupero estivi (15 giugno-15 luglio)

L'azione c), dopo gli scrutini di giugno, prevede per tutti gli studenti con giudizio di promozione sospeso interventi di recupero sulle singole discipline. Tali interventi saranno organizzati a livello di istituto, nel periodo compreso fra il 15 giugno e il 15 luglio. Si adotterà il metodo dell'accorpamento per classi parallele e per gruppi di livello, uscendo dalla logica vincolante docente/classe. Ogni modulo esplicherà gli obiettivi di apprendimento da recuperare. Il programma di recupero, puntato sulle competenze disciplinari di base utili al prosieguo del corso di studi nella classe successiva, sarà stabilito dai Dipartimenti disciplinari e avrà un carattere il più possibile personalizzato.

Al termine degli interventi di recupero, verrà fornito a ogni studente un piano di lavoro personalizzato per il periodo 16 luglio-31 agosto. Le famiglie possono non avvalersi degli interventi di recupero estivi, ma in tal caso dovranno darne comunicazione scritta alla scuola.

La verifica di accertamento dell'avvenuto/non avvenuto recupero da parte dello studente sarà effettuata dal Consiglio di classe e sarà condotta dai docenti delle discipline interessate. La verifica finale scritta di accertamento sarà predisposta in coerenza con il percorso di recupero effettuato. Eventuali verifiche in itinere interne al percorso di recupero, nonché produzioni dello studente nel periodo 16 luglio-31 agosto saranno considerate nello scrutinio integrativo insieme con la verifica finale di

accertamento.

La verifica finale di accertamento avverrà nei primissimi giorni di settembre, secondo un calendario che consenta di render noti gli esiti dello scrutinio integrativo prima dell'inizio delle lezioni del nuovo anno scolastico.

Il Collegio dei Docenti ha deliberato nella seduta dell'11 dicembre '07 un tetto massimo di **tre debiti** per la sospensione del giudizio di promozione/non promozione nello scrutinio di giugno.

Comunicazioni alle famiglie

La scuola, dopo gli scrutini intermedi, comunicherà per iscritto alle famiglie degli studenti che abbiano riportato insufficienze:

- le carenze di preparazione e le difficoltà di apprendimento rilevate nello studente;
- i bisogni formativi dello studente;

Al termine degli interventi di recupero, alle famiglie sarà comunicato per iscritto l'esito delle verifiche effettuate.

La scuola, attraverso l'organizzazione dei Consigli di classe, dopo gli scrutini finali, comunicherà per iscritto alle famiglie degli studenti con sospensione del giudizio:

- i voti reali, le carenze di preparazione e le difficoltà di

apprendimento rilevate nello studente;

- i bisogni formativi dello studente;
- il calendario degli interventi di recupero estivi.

Al termine degli interventi di recupero estivi, verrà fornito a ogni studente - e per conoscenza alla sua famiglia - un piano di lavoro scritto personalizzato per il periodo 16 luglio-31 agosto.

Le attività aggiuntive e di arricchimento dell'offerta formativa

- Visite guidate;
- viaggi d'istruzione (nel triennio possono essere svolti nei Paesi dell'UE per potenziare l'apprendimento delle lingue);
- attività sportive;
- attività musicali;
- attività teatrali;
- corsi di informatica e per l'utilizzo del computer e della rete Internet, finalizzati al conseguimento della patente europea per il computer;
- corsi di lingua italiana per alunni stranieri.

Le attività realizzate d'intesa con enti ed istituzioni esterne alla scuola

- stage formativi;
- scambi culturali;

- interventi di esperti;
- corsi integrati volti a contrastare il fenomeno della dispersione scolastica.

I servizi resi agli studenti

- Centro d'Informazione e Consulenza (C.I.C.);
- supporto alle attività di rappresentanza studentesca;
- supporto all'attività della Consulta degli Studenti;
- prevenzione del fenomeno della dispersione scolastica;
- attività di educazione sanitaria: tabagismo, tossicodipendenze, alimentazione, alcolismo, sessualità;
- apertura della Biblioteca d'Istituto;
- orientamento scolastico e post-diploma;
- tutoring;
- buoni libro (comune) e prestito d'uso;
- sostegno al superamento delle carenze disciplinari;
- organizzazione di manifestazioni in collaborazione con Enti e soggetti esterni, per promuovere la professionalità acquisita nel corso delle attività formative e favorire rapporti di collaborazione con il territorio.

Le attività in rapporto con le famiglie

Ricevimenti generali dei genitori da parte dei docenti;

partecipazione agli organi collegiali della scuola su base elettiva;
coinvolgimento degli studenti in tutte le attività organizzate, dalla progettazione alla realizzazione;
organizzazione di attività formative ed informative su tematiche collegate alla condizione giovanile.

I tempi di svolgimento delle attività

- Anno scolastico suddiviso in trimestre e pentamestre, con valutazione interperiodale;
- orario settimanale delle lezioni, prevalentemente concentrate al mattino, ripartito su 5 giorni;
- flessibilità dell'orario all'interno del monte-ore previsto;
- attività integrative, aggiuntive e di recupero realizzate in orario pomeridiano;
- stage aziendali realizzati nel corso dell'anno scolastico ed in periodi di sospensione dell'attività didattica;
- viaggi d'istruzione realizzati nell'arco dell'anno scolastico, con esclusione, possibilmente, del mese di maggio.

La valorizzazione delle risorse umane

- Riunioni periodiche del personale dipendente per verificare l'organizzazione scolastica e valutare le esigenze formative;
- Organizzazione di corsi di formazione e di aggiornamento per il personale docente ed ATA, funzionali alle diverse attività

dell'Istituto;.

Affidamento degli incarichi nell'organizzazione del lavoro in relazione:

- alle competenze acquisite attraverso specifici corsi di studio, di formazione professionale e di aggiornamento;
- alle esperienze specifiche svolte nel settore

I metodi di verifica e valutazione di tutte le attività svolte

- Criteri di valutazione e di verifica deliberati dal Collegio dei Docenti e dai Consigli di Classe;
- relazioni agli Organi Collegiali: Consigli di Classe e Collegio dei Docenti;
- somministrazione di questionari ai partecipanti delle singole attività;
- relazioni alle Assemblee degli studenti e dei genitori.

ATTIVITÀ E PROGETTI

PROGETTO IFS

Impresa Formativa Simulata

IFS è la sigla di **Impresa Formativa Simulata** e indica un'azienda virtuale animata da studenti che svolge attività di mercato in rete, e-commerce, con il tutoraggio di un'azienda reale e che costituisce il modello di riferimento per ogni fase del ciclo di vita aziendale: dalla business idea al business plan, dall'iscrizione alla Camera di Commercio e all'Ufficio

Registro alle transazioni commerciali, dalle operazioni finanziarie agli adempimenti fiscali.



L'insieme delle IFS, collegate fra loro tramite internet, costituisce la Rete Telematica Italiana delle Imprese Formative Simulate.

Prof.ssa Carla Raimondo

PROGETTO SIMUCENTER

La Rete IFS (impresa formativa simulata), è sostenuta attraverso SIMUCENTER regionali ovvero Centrali di Simulazione che consentono alle aziende virtuali di simulare tutte le azioni legate alle aree specifiche di qualsiasi attività imprenditoriale: Banca, Mercato, Agenzia delle entrate.

SIMUCENTER REGIONALE PIEMONTE

Il Simucenter regionale si occupa di:

- diffondere la metodologia dell'Impresa Formativa Simulata, tenere i contatti con le scuole della Regione che hanno intrapreso il

progetto dell'IFS e supportarle con un'azione di consulenza e assistenza;

- dare consulenza sullo Start-up di impresa;
- tenere rapporti con gli enti del territorio;
- programmare o organizzare l'aggiornamento dei docenti coinvolti nel progetto;
- organizzare fiere, mostre e convegni;
- svolgere le funzioni di Stato, Banca, Agenzia delle Entrate, Mercato e Amministrazione del sistema telematico nei confronti delle IFS regionali;
- mantenere costanti e sistematici contatti con gli altri Simucenter regionali.

prof. sse Carla Raimondo, Bruna Tabacco, Giovanna Rossi

POF-CARTA DEI SERVIZI

Il progetto ha il compito di aggiornare il piano dell'offerta formativa e la carta dei servizi per renderli adeguati alle esigenze dell'istituto e dei suoi utenti nel corso dei vari anni scolastici.

vicepresidenza

PROGETTO STAGE

Il progetto stage è l'occasione di vivere la didattica con modalità differenti e di arricchire il curriculum degli alunni con esperienze professionali.

Questa attività è rivolta a studenti del terzo anno, e la durata dello stage si svolge per due o tre settimane intere all'interno dell'a.s. Per facilitare i contatti con gli operatori economici del territorio, sono state stipulate delle convenzioni tra l'Istituto e diverse associazioni del ramo turistico e non.

Prof. Roberto Raso

PROGETTO INSIEME SIAMO IL MONDO

Questo progetto è rivolto agli alunni stranieri iscritti al nostro istituto i cui maggiori paesi di provenienza sono: Perù, Brasile, Camerun, Costa d'Avorio, Marocco, Romania, Albania, Cina, ed è basato sul concetto di società multiculturale europea e mondiale nella quale si ha la necessità di favorire un clima relazionale di apertura al dialogo. A tal fine si offrirà ad allievi e docenti, l'occasione di approfondire le tematiche della dialettica e dell'educazione interculturale.

Prof.ssa Mariangela Zandonadi

PROGETTO ORIENTAMENTO

Il progetto intende aiutare gli allievi a scegliere il percorso più consono alle proprie attitudini; è particolarmente importante nella scuola superiore poiché gli studenti devono fare delle scelte che si ripercuoteranno sul loro futuro.

Prof.ssa Eliana Piovano

FLESSIBILITA' E ORARIO MODULARE

Con l'adesione al progetto 2002 sono stati introdotti nel nostro Istituto nuovi strumenti didattici tra cui l'articolazione della programmazione disciplinare in moduli, l'orario flessibile e le codocenze. Le finalità del progetto sono quelle di coordinare e monitorare tali attività e gestire l'orario flessibile.

Prof.ssa Cristina Garneri

PROGETTO J. ITARD: INTEGRAZIONE ALLIEVI DISABILI

Il progetto ha come finalità il riconoscimento delle diversità in una prospettiva di scuola aperta all'ascolto e al confronto. Tra le varie attività volte alla realizzazione di percorsi individualizzati, si segnalano in particolare l'attivazione di un laboratorio per la **MODIFICABILITA' COGNITIVA** in cui viene applicato il metodo Feuerstein per il potenziamento e lo sviluppo dell'intelligenza (referente prof. Lorenza CARELLI), un laboratorio di **PSICOMOTRICITA'** per il recupero e il rinforzo della motricità fine e globale (referente prof. Michele GRASSO), due laboratori di **CUCINA** (referenti proff. Giuseppe PAGLIUCA e Francesco ZURLO) e uno di **SALA** (referenti proff. Pasquale CONTARTESE e Vito LARITONDA) in cui gli studenti

possono acquisire abilità relative all'autonomia personale, oltre all'effettuazione di stage presso la biblioteca e la sala stampa presenti in Istituto e alle numerose collaborazioni con enti esterni per l'attivazione di percorsi integrati scuola-formazione al lavoro. Nel corrente a.s. è attivo il progetto **ZIOGIO** (referente prof. Lorenza CARELLI) teso a favorire l'integrazione degli studenti disabili all'interno dell'Istituto, approvato e finanziato in parte dalla Provincia di Torino. Sono inoltre previsti l'organizzazione di corsi di aggiornamento sulle tematiche del deficit, la costituzione di uno sportello di ascolto-confronto-sostegno per studenti, famiglie, docenti ed enti esterni e la creazione di percorsi di studio personalizzati per ogni singolo studente con deficit.

L'Istituto è convenzionato con la SIS dell'Università di Torino e con la rete per l'handicap (UTS Necessità Educative Speciali).

Prof.ssa Lorenza Carelli

EDUCAZIONE ALLA SALUTE PROGETTO GIOVANI

Le attività di questo progetto cercano di favorire e stimolare iniziative di associazionismo tra i giovani anche attraverso confronti col mondo del lavoro e esperienze di volontariato ed attività a sostegno della crescita dei giovani e del loro positivo rapporto con la scuola. Obiettivo finale è trasformare la scuola in un ricco contesto educativo e formativo, centro di attività culturali, sociali, sportive e di tempo libero per gli studenti.

Tra le attività svolte nell'ambito del progetto:

- Educazione alla salute (incontri su tabagismo, AIDS, tumori, alcool, donazione organi, disturbi alimentari, sessualità-affettività)
- Volontariato
- Adozioni a distanza
- Iniziativa Pigotta (Unicef)
- Educazione all'integrazione culturale
- Teatro e canto

Prof.ssa Giulia Laffusa

BIBLIOTECA

La biblioteca d'Istituto è un centro di attività molteplici e differenziate, che mirano a coinvolgere i docenti, gli allievi, ma che sono rivolte anche all'utenza esterna alla scuola.

Gli obiettivi del progetto sono:

- Fornire consulenza bibliografica agli studenti delle classi quinte, che devono redigere le tesine
- Favorire l'accesso degli allievi ai linguaggi informatico e multimediale
- Diventare punto di riferimento di progetti culturali (organizzazione di concerti e conferenze).

Prof.ssa Maria Gabriella Bruno

VIAGGI D'ISTRUZIONE ED USCITE DIDATTICHE

Permettere agli studenti di verificare direttamente nelle città

d'arte o negli itinerari proposti quanto studiato nel corso dei loro studi di storia, storia dell'arte, geografia, lingue straniere, italiano, scienza dell'alimentazione, ecc. Il viaggio sarà accuratamente preparato dai Docenti del Consiglio di Classe e al rientro saranno effettuate verifiche orali e/o scritte su quanto visto e appreso dagli allievi.

Prof.ssa Giulia Laffusa

LABORATORIO DI MANUALITÀ

Il laboratorio ha la finalità di favorire la coordinazione oculo-manuale per consentire una migliore interazione tra l'allievo e l'ambiente circostante. Inoltre, ha lo scopo di promuovere una proficua collaborazione tra i vari partecipanti mediante esperienze concrete che consentano ad ogni individuo l'espressione delle proprie abilità e creatività.

Prof.ssa Maria Natalina Zaffino

ECDL

L'ECDL o patente Europea di Guida del Computer, è un certificato, riconosciuto a livello europeo che comprova la conoscenza dei concetti fondamentali dell'informatica e la capacità di usare un personal computer, ad un livello base, nelle applicazioni più comuni.

E' possibile scegliere fra:

- Diploma Start, rilasciato a chi ha superato 4 moduli (dei sette previsti)

- Diploma Full, rilasciato a chi ha superato tutti i sette moduli previsti.

Il nostro istituto è stato accreditato dall'AICA (Associazione Italiana per l'Informatica e il Calcolo Automatico) come Test Center - sede di esami per il conseguimento dell' European Computer Driving Licence (ECDL).

Prof.ssa Carla Raimondo

TIC WEB

www.istitutogiolitti.org

Questo progetto vuol dare un supporto in più al personale della scuola, ai genitori, agli allievi attraverso l'accesso al sito dell'istituto, inoltre vuole occuparsi della gestione delle infrastrutture informatiche, multimediali e della sicurezza in rete.

Si cercherà di aumentare la visibilità dell'istituto attraverso la realizzazione e la pubblicazione di eventi con servizi fotografici e filmati.

Prof. Gianluigi Cesari

ATTIVITA' SPORTIVE

Il progetto vuole far sperimentare agli allievi nuove abilità motorie in ambienti diversi dalla palestra d'Istituto come ad esempio:

nuoto

pattinaggio

canottaggio

basket

Prof.ssa Daniela Pittavino

CINEMA E TEATRO

Stimolare un approccio critico verso il testo filmico e nello stesso tempo motivare gli alunni affinché possano maggiormente esercitarsi e migliorare l'elaborazione scritta di testi differenti. Durante l'anno verrà proposta alle classi interessate la visione di film di prima visione o comunque ritenuti di particolare interesse per gli alunni. Verrà realizzata inoltre una attività di cineforum nelle ore pomeridiane che prevede tra l'altro la proiezione di films in lingua. Per la scelta dei film ci si avvale della collaborazione di "COMPAGNI DI CINEMA", AIACE, CE.SE.DI o eventualmente di altri enti.

Prof.ssa Barbara Caponotto

RECEPTION

Il progetto vuole far avvicinare gli allievi al mondo del lavoro, coinvolgendoli nella programmazione e nella realizzazione di eventi (congressi, conferenze, fiere, manifestazioni, ecc.)

Prof.ssa Carla Raimondo

QUALITA' E ACCREDITAMENTO

- Gestire il sistema documentale dell'istituto
- Mantenere i rapporti con le altre scuole della rete
- Facilitare lo sviluppo della cultura della qualità della scuola, tenendo aggiornato il personale
- Supportare il responsabile dei corsi IFTS per la corretta gestione ai fini dell'accreditamento
- Monitorare i processi e suggerire al Dirigente Scolastico le opportune azioni di miglioramento

Prof.ssa Carla Raimondo

PROGETTO L2

Il progetto è nato per compensare il deficit linguistico degli studenti stranieri, derivato dall'essere la lingua italiana la loro seconda lingua e vuole supportare didatticamente a livello individuale gli studenti e migliorarne la capacità linguistica.

Prof.ssa Zandonadi

STAR BENE AL GIOLITTI

- Sportello d'ascolto: incontri su richiesta degli studenti, personale della scuola e genitori con uno psicologo, in orario scolastico e all'interno del nostro Istituto.
- Sportello di mediazione del conflitto per studenti, personale della

scuola e genitori gestito da personale esperto.

- Progetto "star bene in classe"
 1. Percorsi di supporto psicologico sulle classi ove si presentino problematiche legate all'età adolescenziale.
 2. Presenza di un educatore professionale a scuola.
 3. Corso di formazione per il personale della scuola.

n.b.: I genitori di allievi minorenni che intendono non autorizzare il/la proprio/a figlio/a a frequentare i servizi di supporto psicologico ed educativo offerti dalla scuola (sportello di ascolto e sportello di mediazione) sono tenuti a presentare esplicita richiesta in segreteria didattica entro il 30 settembre di ogni anno scolastico.

Prof.ssa Mariangela Zandonadi

EDUCAZIONE STRADALE

Il progetto prevede la realizzazione di alcuni **corsi di 20 ore ciascuno** finalizzati al conseguimento del certificato di idoneità alla guida del ciclomotore per i ragazzi dell'istituto che ne facciano richiesta.

L'attività si svolgerà esclusivamente in orario extrascolastico e si concluderà con l'esame. Le motivazioni dell'attivazione di questo progetto sono derivate dal recente decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, pubblicato nella G.U. 8.7.2003 n. 156, che stabilisce l'obbligatorietà per chi, minorenne, voglia mettersi alla guida di un ciclomotore del possesso del certificato di idoneità alla guida dalla data del 1 luglio 2004. *Prof. Roberto Raso*

CONTINUITA' ED ACCOGLIENZA

Il progetto accoglienza, che si svolge durante le prime due settimane di scuola, nasce dall'esigenza di offrire agli allievi delle classi prime, innanzitutto un orientamento scolastico e curricolare, volto a far conoscere ai ragazzi i percorsi dell'offerta formativa e le diverse attività curricolari ed extracurricolari proposte dalla scuola, quindi un orientamento educativo, che consenta agli alunni di instaurare rapporti proficui con i compagni e gli insegnanti nel pieno rispetto delle regole dell'istituto.

Prof.ssa Caponotto

SCUOLAV

Il progetto intende fornire nozioni e strumenti al fine di stimolare una mentalità imprenditoriale. Possibilità per i ragazzi di sperimentare, in contesti molto vicini alla realtà, le nozioni e le informazioni apprese durante il percorso curricolare di studio della materia.

Il progetto è svolto in collaborazione con la CCIAA.

MANIFESTAZIONI, CONCORSI E POTENZIAMENTO PROFESSIONALE

Il progetto permette, agli alunni più meritevoli dell'indirizzo alberghiero, di

partecipare a concorsi e a manifestazioni professionali, sia locali che nazionali, per confrontarsi con compagni provenienti da tutto il territorio e con realtà scolastiche professionali differenti dalla propria. Il progetto intende organizzare, inoltre, una serie di incontri con esperti settoriali all'interno dell'istituto.

Prof. Alessandro Ricci

BIENNIO INTEGRATO

L'obiettivo generale del progetto è quello di tenere al passo con i tempi la maggior parte degli studenti, al fine di facilitare l'acquisizione di competenze, abilità e capacità di base da poter spendere nel mondo professionale.

Obiettivi:

1. motivazione allo studio
2. acquisizione di conoscenze, competenze professionali specifiche

Tali obiettivi possono essere raggiunti, senza rinunciare alle basi fondanti delle singole discipline, grazie:

- alla laboratorialità
- alla codocenza (con docenti dello stesso Istituto o forniti dall' A.F.T.)
- all'interdisciplinarietà
- all'utilizzo di tecnologia multimediali

- alle visite guidate e/o interventi di professionisti del settore
- alla revisione di parte dei programmi disciplinari (20%)

Prof. Carla Raimondo

IL FRANCESE PER IL LAVORO

Obiettivo del progetto è far conseguire agli studenti certificazioni della camera di commercio francese in campo professionale turistico-alberghiero e aziendale.

Prof. Zanotti

COOPERATIVA SCOLASTICA (ACS)

Obiettivo del progetto è costituire all'interno della scuola una cooperativa sociale che permetta ai diversamente abili di avere un percorso privilegiato nell'inserimento nel mondo del lavoro.

Proff.sse Carelli e Gavassa

ALTERNANZA

L'alternanza è una metodologia formativa che permette ai ragazzi che frequentano l'istituto di svolgere il proprio percorso di istruzione realizzando una parte dell'azione formativa presso un'Impresa/Ente. Tale esperienza lavorativa orienta lo studente nel comprendere l'attività professionale, applicata all'ambito specifico.

Il progetto è rivolto alle classi post-qualifica (IV e V).

Prof. Raimondo – Raso

CINEGUSTOLOGIA

Il progetto si propone, attraverso un percorso breve di studi, di far apprezzare agli studenti il cinema d'autore attraverso l'approfondimento degli aspetti del cibo, del vino e del servizio di sala.

Il progetto è rivolto alle classi terze del settore alberghiero.

Prof. Roggia

UFFICI E SERVIZI

Gli uffici di segreteria, garantiscono un orario di apertura al pubblico, di mattina e di pomeriggio, funzionale alle esigenze degli utenti.

| | | |
|---------------------------------|-----------------|---|
| SEGRETERIA DIDATTICA | ALUNNI | martedì e giovedì dalle ore 10.00 alle ore 11.00 |
| | GENITORI | lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 12.30 alle ore 14.30 |

tel. 011/6635203 011/6963017 fax 011/6634660

VIA ALASSIO,20 10126 TORINO

SINCERT

[CERTO]

SISTEMA QUALITÀ

UNI EN ISO 9001:200