



USR

Locri
Condofuri



Istituto Professionale di Stato per i Servizi alberghieri e della Ristorazione
con Convitto annesso 89044 Locri (R.C.)-Via Tevere, 1
Centralino: 0964/21357- Fax: 0964/21625

Codice Fiscale: 81000650804-Codice Meccanografico: RCIS004008

<http://www.alberghierolocri.it> E-mail: alblocri@visnet.it

Sede associata: Condofuri Tel.& Fax. 0965/784010

Iniziative e corsi Finanziati dall'Unione Europea

Corsi di qualifica:

- Operatore ai Servizi di Cucina
- Operatore ai Servizi di Sala-Bar
- Operatore ai Servizi di Ricevimento

Corsi post-qualifica:

- Tecnico dei Servizi della Ristorazione
- Tecnico dei Servizi Turistici

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Il Dirigente

Dott.ssa Prof.ssa Maria Macri

INDICE

INTRODUZIONE

1. IDENTITA'

1.1 LA REALTA'

1.1.1 Informazioni sul Convitto

1.1.2 la storia

1.1.3 le condizioni ambientali

1.1.4 la rappresentazione dei bisogni dell'utenza

1.1.5 le risorse umane

1.1.6 le risorse materiali

1.1.7 i costi

2. LA FORMAZIONE

2.1 FINALITA' FORMATIVE GENERALI

2.2 FABBISOGNI SPECIFICI

2.2.1 Scuole frequentate

2.2.2 Distanza da casa

2.2.3 Età

2.2.4 Multirazzialità

2.3 OBIETTIVI COGNITIVI

3. LA RICERCA E LO SVILUPPO

3.1 PIANO ANNUALE DELLE ATTIVITA'

3.2 NUOVI PROGETTI

3.2.1 Allestimento mediateca, catalogazione e aggiornamento.

3.2.2 teatro, sport, cineforum

3.2.3 Giornale di convitto, documentari, enciclopedie di convitto

3.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

3.4 DOCUMENTAZIONE

4. L'ORGANIZZAZIONE

4.1 ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

4.2 VALORIZZAZIONE E ASPETTI PROBLEMATICI

4.3 MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL COLLEGIO DEGLI EDUCATORI

4.4 FIGURE DI FUNZIONAMENTO

4.5 COMUNICAZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE E DEI RISULTATI RAGGIUNTI

4.6 INDIVIDUAZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE E MATERIALI DEL CONVITTO

5. VERIFICA E VALUTAZIONE

5.1 VERIFICA rispetto a:

5.1.1 allievi

5.1.2 percorso educativo-metodologico programmato dagli Istitutori

5.2 VALUTAZIONE

6. STRATEGIE E METODOLOGIE DI INTERVENTO

6.1 LIVELLO DI INTERVENTO

6.2 PIANI INDIVIDUALIZZATI

7. ATTIVITA' PER CONTO TERZI

Allegati:

Regolamento del Convitto

INTRODUZIONE

Il Piano dell' Offerta Formativa del Convitto annesso all'Istituto I.P.S.S.A.R di LOCRI è strutturato nel rispetto delle esigenze degli alunni, della loro realtà socio-culturale di provenienza e delle loro precedenti esperienze: rappresenta la sintesi delle scelte educative, organizzative, comunicative ed operative che caratterizzano l'offerta formativa del Convitto per assicurare la residenzialità agli allievi che abitano lontano dalle scuole e contribuire nella lotta all'insuccesso scolastico. Si sviluppa attraverso l'individuazione di:

- ° finalità formative generali
- ° fabbisogni specifici
- ° obiettivi cognitivi
- ° individuazione e gestione delle risorse umane e materiali del Convitto
- ° individuazione dei criteri e degli strumenti per la valutazione e la verifica dei livelli di partenza, in itinere e finali.

1. IDENTITA'

1.1 LA REALTA'

1.1.1 Informazioni sul Convitto

Il Convitto annesso all' Istituto Professionale Alberghiero di stato di Locri (R.C.) è sistemato nel quarto piano dell'edificio.

al piano terzo: salone di ingresso, sala di ricevimento, sala da pranzo attrezzata e guardaroba.

al quarto piano: dieci camere a quattro letti, cinque letti e una a otto letti e la camera dell' Istitutore di servizio, infermeria, otto bagni, due gruppi docce.

1.1.2 La storia

L'Istituto è dotato di Convitto e il regime normale degli alunni è l'internato. Possono tuttavia essere ammessi alunni semi-convittori ed esterni appartenenti a famiglie residenti nelle vicinanze dell'Istituto" art.3 R.D. 31 agosto 1933,n.2166

Naturalmente oggi la situazione è diversa: la maggior parte degli alunni sono esterni;

sono convittori, di norma, gli alunni che, risiedendo lontano dalla scuola, hanno una necessità abitativa vera e propria. Questi, generalmente, si recano a casa il sabato e la domenica ed hanno la

possibilità di uscire in permesso pomeridiano durante la settimana;

attualmente il Convitto è solo maschile, ma è in fase di studio la possibilità di accogliere anche le ragazze;

i ragazzi che abitano relativamente vicino all' Istituto possono entrare in Convitto come semiconvittori fermandosi al termine delle lezioni e tornando a casa dopo lo studio, alle ore 16,30 dal lunedì al venerdì;

possono essere ammessi alla mensa del Convitto, per esigenze di studio o di lavoro pertinenti all' andamento scolastico, gli alunni esterni frequentanti l' Istituto stesso nonché i docenti ed il personale dell' Istituto, previo acquisto del buono pasto prescritto e prenotazione del pasto entro le ore 9,30 antimeridiane, presso il personale a ciò preposto dal Dirigente scolastico.

1.1.3 Le condizioni ambientali

1.1.4 La rappresentazione dei bisogni dell'utenza

Le famiglie si interessano prioritariamente alla assenza di droghe, quindi al "come si mangia" e in terzo luogo a come e quanto i ragazzi siano seguiti nello studio:

sul primo punto è garantita la particolare attenzione del personale educativo;

il vitto è sicuramente genuino e curato nella qualità e quantità;

lo studio si effettua nelle aule site al terzo piano;

1.1.5 Le risorse umane

Personale educativo: Istitutori;

Personale tecnico: Infermiere, Cuochi e Guardarobieri;

Personale ausiliario: Collaboratori scolastici.

Un medico esterno assiste gli allievi all' occorrenza.

1.1.6 Le risorse materiali

I convittori dispongono di dieci ambienti per il riposo notturno, due sale per lo studio e la ricreazione.

1.1.7 I costi

La retta mensile per il Convitto di € 30,00; semiconvitto gratuito pasto per gli esterni costa € 5,00.

2. LA FORMAZIONE

2.1 FINALITA' FORMATIVE GENERALI

Tenuto conto degli elementi emersi dall'analisi del contesto socio-culturale degli alunni, l'offerta formativa del Convitto si articola e si struttura intorno alle seguenti finalità educative che costituiranno il punto di riferimento vincolante nella selezione e nella proposta delle metodologie e degli obiettivi:

- a. Realizzare la convivenza e l'integrazione tra gli alunni basate sulla cooperazione, sullo scambio e sull'accettazione produttiva, come valori ed opportunità di crescita
- b. Realizzare l'uguaglianza delle opportunità educative nel rispetto delle esigenze specifiche
- c. Promuovere la conoscenza delle regole civili e sociali, dei diritti e dei doveri
- d. Sostenere gli alunni nella progressiva conquista dell'autonomia di giudizio, di scelta, di assunzione di impegni, nell'inserimento attivo nella società e nel lavoro, sulla base del rispetto dell'altro, del dialogo e della partecipazione al bene comune
- e. Stimolare la conoscenza di se stessi, la valorizzazione della propria identità, il rafforzamento delle potenzialità positive
- f. Stimolare la ricerca dei giusti canali per l'espressione dei propri bisogni
- g. Stimolare l'individuazione e l'attivazione delle risorse personali
- h. Stimolare l'acquisizione del concetto di salute inteso come sviluppo della persona umana nelle sua specificità e globalità e nel rapporto propositivo con il mondo esterno
- i. Promuovere la coscienza di appartenere ad una comunità civile e ad un ambiente naturale da conoscere e rispettare
- j. Fornire una formazione adeguata al momento storico ed economico

Il raggiungimento degli obiettivi formativi sarà possibile attraverso la collaborazione e l'apporto della pluralità delle componenti educative che interagiscono con gli alunni e che sono chiamate a potenziare le iniziative formative ed a favorire la ricerca di strategie comuni.

2.2 FABBISOGNI SPECIFICI

2.2.1 Scuole frequentate

2.2.2 Distanza da casa

2.2.3 Età

Fino a qualche anno fa l'età andava dai 14 anni ai 18/19, e si pensava di non accogliere i maggiorenni. Oggi l'età si è elevata di

molto, soprattutto per
l' arrivo degli
stranieri, che qualche
volta iniziano
gli studi già
maggioresni.
La
disponibilità
di camere da
tre posti
agevola una
divisione per
età
omogenee.

2.2.4 Convivenza etnica

2.3 OBIETTIVI COGNITIVI

"In un quadro coordinato di rapporti e di intese con i docenti delle scuole frequentate e di rispetto dell' autonomia culturale e professionale" l' Istitutore stimolerà i convittori e semi- convittori a:

- 1) Acquisire i contenuti fondamentali generali
- 2) Essere in grado di concentrarsi con attenzione attiva e costante
- 3) Saper accumulare informazioni in maniera consapevole
- 4) Saper organizzare le conoscenze e utilizzarle per l'esecuzione di compiti e la risoluzione di problemi
- 5) Saper analizzare e comprendere globalmente il testo e/o gli argomenti, enucleando le parti e i concetti significativi e saperli esporre in modo semplice e chiaro

In Convitto porrà particolare attenzione a proposte di tipo extra curricolari finalizzate a:

- 1) osservare, riconoscere, individuare per distinguere, comparare, catalogare ed associare
- 2) saper individuare la connessione e l'interdipendenza tra i contenuti, i fenomeni, i problemi di ordine scientifico-economico, sociale, politico, artistico, culturale

3. LA RICERCA E LO SVILUPPO

3.1 Piano annuale delle attività:

dovrà prevedere: finalità e obiettivi particolari, metodologie, organizzazione dell'attività educativa, scelte pedagogiche (differenziazione per classi e per scuole) interventi di sostegno e recupero, integrazione, differenziazione, pertinenza e condivisione.

Relazioni annuali delle attività programmate confronteranno risultati attesi con quelli raggiunti.

3.2 Nuovi progetti:

Le nuove attrezzature medialiali del Convitto permetteranno la realizzazione di nuovi

progetti, tra il ludico e il didattico, che, apparentemente slegati tra loro, potranno

integrarsi vicendevolmente creando una sorta di "memoria storica" multimediale

utilizzabile dalle generazioni di convittori a venire:

3.2.1 Allestimento mediateca, catalogazione e aggiornamento (libri, enciclopedie, riviste, CD-Rom);

3.2.2 Teatro, sport (tornei), cineforum, uscite (cinema/teatro/gite)

3.2.3 Giornale di Convitto (esperienze personali, ricerche scolastiche, ecc)

Documentari (riprese di esperienze scolastiche, incontri, gite, ecc.)

Enciclopedia di convitto (raccolte tematiche di ricerche scolastiche, articoli, foto, ecc su CD-Rom)

3.3 Formazione del personale

- a. piano annuale di aggiornamento
- b. corso di formazione sull' HACCP per il personale di cucina e mensa

3.4 Documentazione

- a. produzione e conservazione della documentazione relativa ai convittori, compresa quella sanitaria, e a tutte le

attività comunque inerenti la vita convittuale;

- b. diffusione del POF e del regolamento di Convitto;

4. L'ORGANIZZAZIONE

4.1 Organizzazione del lavoro

- a. Il Dirigente Scolastico è il responsabile del Convitto;
- b. L'Istituto Coordinatore coadiuva il Capo d'Istituto nel funzionamento del Convitto sia ai fini del necessario coordinamento degli Istitutori sia ai fini del corretto svolgimento della vita comunitaria;
- c. Il Consiglio di Convitto individua progetti, moduli, strategie comunicative e metodologiche, criteri omogenei di verifica e valutazione;
- d. Il Collegio degli Istitutori propone il piano annuale delle attività specificamente connesse con la funzione educativa, indicando altresì criteri e modalità per gli incontri con le famiglie e i docenti; formula ipotesi per la formazione e composizione delle squadre e per la formulazione dell'orario di servizio; esamina i casi di alunni che presentino particolari difficoltà di inserimento allo scopo di individuare le iniziative idonee a rimuovere tali difficoltà;
- e. Gli Istitutori svolgono attività educativa volta alla promozione del processo di crescita umana, civile e culturale, e di socializzazione degli allievi guidandoli e assistendoli nei vari momenti della vita in comune; organizzano gli studi e le attività di tempo libero, culturali, sportive e ricreative; partecipano alla formazione ed educazione degli allievi in un quadro coordinato di rapporti e di intese con i docenti delle scuole frequentate;
- f. Il personale ATA del Convitto adempie alle funzioni proprie della figura professionale di appartenenza ed alle mansioni assegnate in conformità dell'interesse del corretto funzionamento dell'istituzione convittuale e nell'osservanza delle leggi e dei regolamenti.

4.2 Valorizzazione e aspetti problematici

Il vitto e la pulizia sono particolarmente curati;

4.3 Modalità di organizzazione del Collegio degli Educatori;

E' possibile formare gruppi di lavoro e dare incarichi mirati ai singoli Istitutori;

4.4 Figure di funzionamento:

- a. Istitutore Coordinatore è il collaboratore del Dirigente scolastico;

- b. referenti di progetti;
- c. coordinatori di attività;

Relazioni annuali sulle attività con programmazione, risultati attesi raffrontati con i risultati raggiunti

4.5 Comunicazione delle attività svolte e dei risultati raggiunti:

- tra organismi: incontri con i consigli delle classi frequentate da convittori;
- con gli allievi: riunioni periodiche con i rappresentanti degli stessi e con l' assemblea dei convittori;
- con le famiglie: incontri con i rappresentanti delle famiglie e con le stesse;

4.6 Individuazione e gestione delle risorse umane e materiali del convitto

- Formazione delle squadre: di norma per classi;
- Assegnazione degli Istitutori alle stesse: tutti gli Istitutori, a rotazione, sono assegnati a tutte le squadre a causa del dimensionamento del Convitto;
- Formulazione dell'orario del personale educativo: secondo turni condizionati dal numero degli Istitutori;
- Formulazione dell'orario del personale A.T.A. del Convitto: secondo opportune turnazioni che assicurino il servizio nei vari settori;
- Segreteria: è quella dell' Istituto dell'I.P.S.S.A.R. di Locri;

5. VERIFICA E VALUTAZIONE

5.1 VERIFICA rispetto a:

5.1.1 allievi

5.1.2 percorso educativo-metodologico programmato dagli Istitutori

Si realizza attraverso :

- colloqui con gli alunni
- colloqui con le famiglie
- colloqui con i docenti

5.2 VALUTAZIONE

Dall'evolversi del processo formativo si possono differenziare competenze ed abilità. La valutazione è educativa e non giudiziale e analizza il prodotto e il percorso educativo utilizzato per ottenerlo: non si pronuncia sull'allievo.

Verifica e valutazione seguono tempi ben definiti:

1) fase iniziale diagnostica:

a) accerta i livelli individuali di partenza

- b) " i requisiti
- 2) fase in itinere
 - a) rileva le difficoltà
 - b) individua le cause
 - c) modifica, se necessario, la programmazione
- 3) fase intermedia
 - a) determina il livello raggiunto, i progressi, i ritardi
- 4) fase finale
 - a) stabilisce il raggiungimento e/o il livello degli obiettivi educativi
 - b) rileva l'efficacia e l'efficienza delle strategie utilizzate

6. STRATEGIE E METODOLOGIE DI INTERVENTO

6.1 Livello di intervento

Gli obiettivi educativi vengono definiti in rapporto al livello di partenza

6.2 Piani individualizzati

7. ATTIVITA' PER CONTO TERZI