

P.O.F. – PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA DEL POLO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE AZIENDA SPECIALE DELLA PROVINCIA DI SONDRIO VIA C. BESTA, 3 SONDRIO (SO)

INTRODUZIONE

LE FINALITÀ EDUCATIVE

IL PIANO FORMATIVO E LE AREE DI STUDIO

LA VALUTAZIONE DEL PROFITTO E DEI COMPORTAMENTI

INTRODUZIONE

Il Polo di Formazione Professionale Azienda Speciale della Provincia di Sondrio eroga attività formative nei settori ristorazione, edile, benessere, abbigliamento e agricolo a Sondrio e nei settori ristorazione, trasformazione agroalimentare e benessere a Sondalo.

Obiettivo principale è fornire ai giovani, che desiderano intraprendere una professione, una formazione di qualità per raggiungere una preparazione adeguata alle reali esigenze delle aziende.

I corsi sono tutti strutturati in attività teoriche e pratiche e prevedono stage e visite guidate presso aziende di settore.

Gli allievi della sede di Sondrio frequentano le lezioni da lunedì a venerdì dalle ore 8.10 alle ore 14.20.

La sede di Sondalo è convittuale: gli allievi devono presentarsi presso la sede formativa in tempo per frequentare la prima ora del primo giorno della settimana, ossia la domenica entro le ore 22,00 o il lunedì mattina entro le ore 8,00; gli allievi devono lasciare la sede il venerdì, al termine delle lezioni entro le ore 14,00.

LE FINALITÀ EDUCATIVE

Il Polo di Formazione Professionale offre un servizio educativo e sociale.

Accoglie giovani studenti dopo la scuola dell'obbligo secondaria di primo grado e, insieme alle famiglie, concorre alla loro crescita e formazione professionale e personale, promuovendo e sostenendo - nel quadro delle politiche per l'obbligo di istruzione e per il diritto dovere di istruzione e formazione professionale - il diritto di ogni soggetto all'educazione, nel rispetto della propria identità individuale, culturale e religiosa.

La consapevolezza delle trasformazioni sociali e culturali in atto definisce l'identità del PFP come luogo di educazione e socializzazione dei giovani studenti.

La finalità prima del PFP è quella di accogliere ogni studente nella sua globalità, promuovendo e accompagnando il suo processo di crescita professionale e personale, attraverso la proposta di appropriate occasioni di esperienze professionali.

Un regolamento apposito definisce le modalità di comportamento conformi alle attività didattiche.

Il progetto educativo accompagna e integra l'opera della famiglia in un rapporto costante secondo i principi formativi del PFP che hanno come riferimento fondamentale gli articoli 2, 3, 4, 30, 33 e 34 della

Costituzione della Repubblica, ispirati all'uguaglianza e alle pari opportunità, al rispetto delle diversità, alla libertà e alla solidarietà.

Il PFP si impegna a fornire supporti adeguati e coerenti con le normative vigenti affinché ogni allievo sviluppi un'identità consapevole e aperta, apprenda secondo le proprie attitudini e sia valutato tenendo conto delle sue eventuali difficoltà di apprendimento.

La piena attuazione del riconoscimento e della garanzia della libertà e dell'uguaglianza (art. 2 e art. 3 della Costituzione), nel rispetto delle differenze di tutti e dell'identità di ciascuno, richiede oggi, in modo ancor più attento e mirato, l'impegno da parte dei docenti e di tutti i collaboratori del Centro e anche la collaborazione delle formazioni sociali, in una nuova dimensione di integrazione tra scuola e territorio, per far sì che ognuno possa "secondo le proprie possibilità e la propria scelta, svolgere un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale e spirituale della società" (art. 4 della Costituzione).

In riferimento ai principi stabiliti dall'art. 30 della Costituzione, il progetto educativo del Centro esprime l'esigenza di impostare una formazione che possa poi continuare lungo l'intero arco della vita e indica la necessità di un'attenta collaborazione fra la scuola e gli altri attori sociali, la famiglia in primo luogo.

Il PFP ha come obiettivo la costruzione di un patto formativo di corresponsabilità educativa con gli allievi, i docenti e i genitori basato su relazioni costanti che riconoscano i reciproci ruoli e che si supportino vicendevolmente nelle comuni finalità educative.

In riferimento agli art. 33 e 34 della Costituzione, la programmazione educativo-didattica assicura il rispetto della libertà d'insegnamento, promuove la formazione dell'allievo, ne valorizza le potenzialità evolutive e contribuisce a uno sviluppo armonico della personalità.

Il PFP assicura l'incolumità degli allievi durante le attività di laboratorio, garantisce le condizioni ambientali di igiene e sicurezza e si impegna a lottare contro la dispersione scolastica, limitando il tasso di abbandono secondo le normative vigenti.

Il PFP affianca al compito dell'"insegnare ad apprendere" quello "dell'insegnare ad essere", finalizzando la propria azione alla crescita morale, sociale, culturale degli allievi e, quindi, della società futura.

Per gli allievi con disabilità certificata o affetti di Disturbo Specifico di apprendimento (DSA) il PFP garantisce quanto previsto dalla normativa nazionale in materia.

IL PIANO FORMATIVO E LE AREE DI STUDIO

I percorsi triennali di qualifica (3° livello europeo)

Il PFP realizza percorsi formativi di durata triennale per il conseguimento dell'attestato di qualifica professionale, con valore e spendibilità nazionale di III livello in rapporto all'European Qualification Framework – EQF, di

Operatore della ristorazione – preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Operatore della ristorazione – allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Operatore edile – realizzazione opere murarie e di impermeabilizzazione

Operatore del benessere – erogazione di trattamenti di acconciatura

Operatore del benessere – erogazione dei servizi di trattamento estetico

Operatore dell'abbigliamento e dei prodotti tessili per la casa – sartoria

PFP Valtellina
polo di formazione professionale

Polo di Formazione Professionale Valtellina - Azienda Speciale della Provincia di Sondrio

Sede Legale: Via C. Besta, 3 - 23100 Sondrio # P.IVA/C.F. 00867240145 Tel. 0342515290 Fax 0342513319

Sede Vallesana: Via A. Zubiani, 37 - 23035 Sondalo Tel. 0342801551 Fax 03421590182

info@pfpvaltellina.it - www.pfpvaltellina.it

Operatore delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Operatore agricolo – gestione di allevamenti

Il primo anno è progettato come percorso multidisciplinare a forte connotazione culturale e propone moduli di tecnica professionale; dal secondo anno il tirocinio curricolare (Stage) è individuato quale esperienza formativa integrata per ottimizzare l'efficacia delle azioni formative attraverso un'integrazione tra formazione d'aula, formazione in laboratorio e apprendimento che si realizza in azienda.

Lo stage si connota come un'esperienza complessa e integrata con diverse valenze:

- EDUCATIVA, perché consente agli allievi di fare un'esperienza di crescita personale, nel confronto con adulti che ricoprono nei loro confronti un ruolo diverso da quello dei genitori e dei formatori;
- ORIENTATIVA, perché consente agli allievi di conoscere meglio il mondo del lavoro, la professione e la realtà aziendale e quindi permette all'allievo di poter compiere scelte formative e professionali con maggior consapevolezza;
- FORMATIVA, perché consente agli allievi di provare ad applicare/mettere in pratica le cose imparate presso il P.F.P. e di apprendere di nuove;
- PROFESSIONALIZZANTE, perché in alcuni casi consente agli allievi di completare/integrare il percorso formativo con competenze specialistiche;
- ACCOMPAGNAMENTO/TRANSIZIONE al lavoro, perché può offrire agli allievi una chance di futuro inserimento professionale e lavorativo.

L'orario minimo annuale delle lezioni per tutte le Istituzioni erogatrice dei percorsi triennali di

DDIF e valevoli per l'assolvimento dell'OI è calcolato nella misura di 990 ore.

Le discipline comuni a tutti gli indirizzi per l'area dei linguaggi, storico-socio-economica, matematico-scientifica e tecnologica sono: religione/attività alternative, lingua italiana, lingua inglese, storia/geografia, economia/diritto, matematica, scienze/sicurezza/ambiente e informatica.

Le discipline professionalizzanti riguardano l'area tecnico-professionale e l'alternanza scuola lavoro e variano secondo il profilo:

- Operatore della ristorazione – area tecnico professionale: legislazione igienico-sanitaria e alimentare, scienza dell'alimentazione e dietologia, scienza e tecnologia alimentare, tecnica e pratica professionale e sicurezza/laboratorio e lingua tedesca;
- Operatore edile – area tecnico professionale: tecnologia edile, teoria professionale, contabilità, sicurezza e prevenzione infortuni, disegno tecnico/AutoCAD, tecnica e pratica professionale e sicurezza/laboratorio;
- Operatore del benessere – area tecnico professionale: igiene, anatomia, dermatologia, cosmetologia, disegno estetico, psicologia, tecnica e pratica professionale e sicurezza/laboratorio;
- Operatore dell'abbigliamento – area tecnico professionale: storia del costume, disegno del figurino, storia dell'arte, merceologia tessile, modellistica, tecnica e pratica professionale e sicurezza/laboratorio;
- Operatore della trasformazione agroalimentare - area tecnico professionale: legislazione igienico-sanitaria e alimentare, scienza dell'alimentazione e dietologia, scienza e tecnologia alimentare, tecnica e pratica professionale e sicurezza/laboratorio.

- Operatore agricolo – area tecnico professionale: agronomia, zootecnica e industrie agrarie e coltivazioni erbacee, meccanizzazione.

La flessibilità è destinata all'attivazione di differenti tipologie di attività, anche a carattere opzionale, individuate dal PFP con riguardo alle peculiarità territoriali e della propria utenza e con particolare riguardo per azioni e misure specifiche di sviluppo differenziato delle competenze e/o su tematiche/ambiti specifici a partire dagli interessi e dalle attitudini degli allievi.

Ogni competenza non è univocamente riconducibile ad un'unica disciplina; gli insegnamenti (le discipline) sono risorse da organizzare ai fini della formazione unitaria delle competenze.

Le programmazioni formative sviluppano dimensioni culturali e didattiche delle diverse macro-aree e rispettano le relative percentuali orarie indicate.

Tali percentuali sono riferite alla durata complessiva dei percorsi.

Percorsi triennali:

| AREA | % | TOTALE ORE |
|---|-----------|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Dei linguaggi - Storico-socio-economica - Matematico-scientifica - Tecnologica | 35% - 45% | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Tecnica professionale - Alternanza scuola-lavoro | 55% - 65% | |
| Totale minimo complessivo | 100% | 2970 |

Il quarto anno (4° livello europeo)

Il PFP realizza il quarto anno di formazione che garantisce il conseguimento del Diploma professionale, con valore e spendibilità nazionale di IV livello in rapporto all'European Qualification Framework – EQF, di

Tecnico di cucina

Tecnico dei servizi di sala e bar

Tecnico edile

Tecnico dell'acconciatura

Tecnico dei trattamenti estetici

Tecnico dell'abbigliamento e dei prodotti tessili per la casa - abbigliamento

Tecnico delle produzioni alimentari - lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Tecnico agricolo – gestione di allevamenti

Obiettivo fondamentale è sviluppare negli studenti la capacità di attivarsi individualmente nel cercare informazioni utili alla propria crescita professionale e per questo, oltre alle materie principali dei primi tre

anni e a uno stage, il piano di studio comprende anche gestione aziendale per tutti i settori e psicologia per il settore benessere e abbigliamento.

L'orario minimo dei percorsi di quarto anno è di 990 ore.

Quarto anno:

| AREA | % | TOTALE ORE |
|---|-------------|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Dei linguaggi - Storico-socio-economica - Matematico-scientifica - Tecnologica | 35% - 45% | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Tecnica professionale - Alternanza scuola-lavoro | 55% - 65% | |
| Totale minimo complessivo | 100% | 990 |

LA VALUTAZIONE DEL PROFITTO E DEI COMPORTAMENTI

I programmi formativi sono svolti rispettando i seguenti criteri:

- definizione e comunicazione agli studenti degli obiettivi minimi da conseguire per essere ammessi alla classe successiva;
- attuazione di interventi integrativi di sostegno e di recupero;
- raggiungimento di una preparazione culturale idonea, di autonomia di lavoro, di acquisizione di competenze spendibili nei diversi ambiti (prosecuzione degli studi, professione).

La valutazione è il riscontro degli obiettivi (prefissati e comunicati) perseguiti individualmente secondo una scala di valori ben precisata. È altresì importante chiarire i percorsi che favoriscono e definiscono il loro raggiungimento:

- frequenza delle lezioni e, in casi di assenza, l'obbligo per l'allievo di aggiornarsi autonomamente, attraverso i compagni, sull'andamento delle lezioni e dei compiti assegnati, ricorrendo eventualmente al docente per le parti non comprese;
- partecipazione attenta e attiva alle lezioni, studio delle lezioni, esecuzione dei compiti, cura e riordino del lavoro fatto in classe.

L'ammissione alla classe successiva è subordinata:

- alla frequenza di almeno il 75% delle ore di lezione;
- al raggiungimento degli obiettivi minimi e non sono ammessi più di tre debiti formativi da recuperare;

- valutazione positiva del comportamento.

Per l'ammissione agli esami di qualifica e di diploma di tecnico è richiesta l'acquisizione di tutte le competenze di base e tecnico professionali; le valutazioni sono riferite ad ogni singola competenza/abilità e non all'ambito di acquisizione (disciplina) e pertanto devono essere formulate congiuntamente dai docenti delle discipline teoriche e tecnico professionali.

La valutazione di ammissione viene decisa dal Consiglio di Classe sulla base delle valutazioni in decimi, che verrà trasformata in trentesimi. Il credito minimo è di 18/30.

La valutazione di ammissione e la conseguente determinazione del credito si riferiscono non alle singole annualità, bensì al risultato complessivamente ottenuto nell'intera triennalità relativamente alle competenze acquisite.

REGOLAMENTO E STRUMENTI DIDATTICO/FORMATIVI

Regolamento Scolastico

Durante la sottoscrizione del Patto Formativo, Famiglie ed allievi si impegnano a rispettare tutte le direttive e le norme definite dal Regolamento Scolastico, scaricabile dal sito Internet del Centro e rivolto a tutta la Comunità Scolastica.

Il Regolamento si occupa di definire tutte le misure comportamentali, etiche e organizzative al fine di garantire una convivenza pacifica all'interno del Centro.

Il Registro elettronico (R.E.)

Il R.E. gestisce dati personali riguardanti gli studenti (assenze, ritardi, uscite, giustificazioni, voti, note disciplinari, ecc.). Tali dati sono soggetti alle norme che tutelano la privacy.

Ciascun Genitore/Tutore, attraverso codici di accesso riservati, può:

- monitorare dettagliatamente la frequenza scolastica dell'alunno/a (ingressi in ritardo, uscite anticipate, assenze);
- avere costanti informazioni sull'attività didattica e sulle verifiche nelle varie discipline.

I Genitori/Tutori, per avere accesso al R.E. per la parte di loro competenza, ricevono le credenziali (username e password), inviata in forma riservata, dal personale di Segreteria.

Le credenziali sono personali, riservate e non cedibili ad altre persone. Chi le riceve è responsabile del loro corretto utilizzo.