



**IPSEOA "SAN FRANCESCO"**  
Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera  
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



## **CURRICOLO ORIENTAMENTO**

Le linee guida e prevedono ( punto 7) lo svolgimento di moduli curriculare di orientamento di 30 ore in ogni classe (I-V)

L'individuazione dei moduli di orientamento formativo deve coinvolgere tutti i docenti del singolo consiglio di classe o di più consigli di classe per progetti aperti a più classi così come opportuno che la loro realizzazione coinvolga il maggior numero di docenti proprio per favorire la condivisione e la partecipazione.

L'attività didattica in ottica orientativa è organizzata a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e con la valorizzazione della didattica laboratoriale, di tempi e spazi flessibili, e delle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia.

La definizione condivisa nelle linee guida del concetto di orientamento è quella che indica l'orientamento con un processo volto a facilitare *la conoscenza di sé del contesto formativo occupazionale sociale culturale ed economico di riferimento al fine di favorire la maturazione nello sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere Le scelte relative.*



# IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera  
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



BIENNIO Classe prima e seconda					
Nuclei concettuali	Competenze	Abilità	Conoscenze	Declinazione del modulo di 30H ( 24 + 6 ore 1°anno) ( 24 + 6 ore 2° anno)	Evidenze
<p><b>PROGETTARE IL FUTURO</b></p>	<p>Fiducia in se stessi Capacità comunicativa Problem solving</p> <p>Saper accedere ad opportunità di apprendimento durante tutto l'arco della vita.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere.</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.</p> <p>Acquisizione della consapevolezza del proprio essere attraverso il controllo delle proprie scelte.</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione (II).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper valutare se stessi, le proprie capacità e le proprie scelte.</li> <li>Essere consapevoli del proprio valore, delle proprie capacità e delle proprie idee al di là delle opinioni degli altri.</li> <li>Sapere trasmettere e condividere in modo chiaro e sintetico idee ed informazioni con tutti i propri interlocutori, ascoltarli e confrontarsi con loro efficacemente.</li> <li>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni.</li> <li>Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenza di sé e della realtà circostante.</li> <li>Elementi fondamentali dei sistemi informativi.</li> <li>Conoscenza del sistema valoriale del contesto sociale e in cui si vive.</li> <li>Conoscenza del patrimonio multilinguistico.</li> <li>Conoscenza delle fasi operative di settore.</li> <li>Conoscenza degli stili di vita sani e consapevoli</li> </ul>	<p><b>6h</b> di mentoring</p> <p>LINGUA E LETT. ITALIANA <b>(2h)</b> PRIMA LING.STRAN. INGLESE <b>(1h)</b> MATEMATICA <b>(1h)</b> SC.MOTORIE E SPORTIVE <b>(1h)</b> DIRITTO ED ECONOMIA <b>(2h)</b> R.C O ATTIVITÀ ALTERNATIVE <b>(1h)</b> SECONDA LING STRAN <b>(1h)</b> SC.E CULT.DEGLI ALIMENTI <b>(2h)</b> LAB.SERV.ENOG.SETT.CUCINA<b>(4h)</b> LAB.SERV.ENOG.SETT.SALA E VENDITA <b>(4h)</b> SCIENZE INTEGRATE <b>(1h)</b> LAB.SERV.ENO.SET.ACCOGL.TOUR <b>(2h)</b> SC.INFORMATICA <b>(2h)</b></p>	<p>Consapevolezza del proprio essere acquisito attraverso le proprie scelte scolastiche.</p> <p>Capacità di orientarsi nel sistema valoriale del contesto socio culturale in cui si vive.</p> <p>Capacità di orientarsi verso stili di vita sani e consapevoli.</p>



# IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera  
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



## CLASSI I

LINGUA E LETT. ITALIANA: Il mio identikit (scheda); Il mio carattere (scheda);  
Come mi vedo nel futuro (scheda); La mia nuova scuola (scheda)  
PRIMA LING.STRAN. INGLESE Introduce yourself  
MATEMATICA Matematica ludica  
SC.MOTORIE E SPORTIVE: Sport e alimentazione: un binomio vincente.  
DIRITTO ED ECONOMIA Agisco quindi sono  
R.C O ATTIVITÀ ALTERNATIVE Ci conosciamo.  
SECONDA LING STRAN  
Connaître soi-même"/  
SC.E CULT.DEGLI ALIMENTI Siamo ciò che mangiamo": indagine conoscitiva sulle abitudini alimentari e lo stile di vita in età adolescenziale.  
LAB.SERV.ENOG.SETT.CUCINA La cucina del futuro.  
LAB.SERV.ENOG.SETT.SALA E VENDITA  
SCIENZE INTEGRATE L'uomo e l'ambiente circostante.  
LAB.SERV.ENO.SET.ACCOGL.TUR Comunicazione Efficace: Le Chiavi del Successo  
SC.INFORMATICA "Curiosando in rete": come ricercare e gestire le informazioni.

## CLASSI II

LINGUA E LETT. ITALIANA: Ecco i miei interessi (scheda); Role play sul mondo del lavoro.  
PRIMA LING.STRAN. INGLESE Eating style  
MATEMATICA La matematica come alfabeto della vita  
SC.MOTORIE E SPORTIVE : Le attività motorie nella "mia " giornata.  
DIRITTO ED ECONOMIA Essere donne/ uomini e cittadine/i consapevoli.  
R.C O ATTIVITÀ ALTERNATIVE: Guardare al futuro.  
SECONDA LING. STRANIERA: SPAGNOLO - Conocer el mundo y conocerme. Lo que queria ser. FRANCESE -  
Ce que je suis et ce que je voudrais être.  
SC.E CULT. .DEGLI ALIMENTI Alimentazione e pubblicità.  
LAB.SERV.ENOG.SETT.CUCINA: I diversi ruoli della brigata.  
LAB.SERV.ENOG.SETT.SALA E VENDITA: I diversi ruoli della brigata.  
SCIENZE INTEGRATE: Le molecole della mia vita.  
LAB.SERV.ENO.SET.ACCOGL.TUR.: Oltre la Semplice Accoglienza: Il Front Office come Esperienza.  
SC.INFORMATICA "Il digitale nel quotidiano" l'uso ordinario della tecnologia nella "mia" giornata.



# IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera  
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



TERZO E QUARTO ANNO					
Nuclei concettuali	Competenze	Abilità	Conoscenze	Declinazioni e del modulo di 30H	Evidenze
CONOSCERE L'OFFERTA FORMATIVA DEL TERRITORIO	<p>Essere intraprendente. Capacità comunicativa. Problem solving. Team work. Capacità di pianificare ed organizzare.</p> <p>Accedere alle opportunità di formazione e aggiornamento professionale.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del territorio.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere.</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper sviluppare idee e saperle organizzare in progetti per i quali si persegue la realizzazione, correndo anche rischi per riuscirci.</li><li>• Saper trasmettere e condividere in modo chiaro e sintetico idee ed informazioni con tutti i propri interlocutori, di ascoltarli e di confrontarsi con loro efficacemente.</li><li>• Realizzare idee, identificando obiettivi e priorità e, tenendo conto del tempo a disposizione, pianificarne il processo, organizzandone le risorse.</li><li>• Saper identificare le priorità e le criticità, per permette di individuare le possibili migliori soluzioni ai problemi.</li><li>• Saper lavorare e collaborare con gli altri, avendo il desiderio di costruire relazioni positive tese al raggiungimento del compito assegnato.</li><li>• Creare opportunità per costruire la propria carriera e prospettive di carriera alternative.</li><li>• Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la promozione del territorio.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza di sé e della realtà circostante.</li><li>• Definire obiettivi ben formati - La motivazione - Il rapporto fra emozioni e scelta razionale.</li><li>• Conoscere Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.</li><li>• Conoscere norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.</li></ul>	<p>15 H (attività di PCTO) 6 H (mentoring) 9 H (orientamento formativo - Eportfolio)</p>	<p>Capacità di lavorare e collaborare con gli altri costruendo relazioni positive.</p> <p>Capacità di sviluppare idee e organizzare progetti valutandone i rischi per la realizzazione.</p> <p>Consapevolezza nelle proprie scelte di studio adattabili al mondo del lavoro nell'ottica del lifelong learning.</p>



# IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera  
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



QUINTO ANNO					
Nuclei concettuali	Competenze	Abilità	Conoscenze	Declinazione del modulo di 30H	Evidenze
INCONTRARE IL MONDO DEL LAVORO	<p>Essere intraprendente, Capacità comunicativa Problem solving: Team work Capacità di pianificare ed organizzare:</p> <p>Capacità trovare lavoro e accedere alle opportunità di formazione e aggiornamento professionale</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del territorio</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper sviluppare idee e saperle organizzare in progetti per i quali si persegue la realizzazione, correndo anche rischi per riuscirci.</li><li>• Saper trasmettere e condividere in modo chiaro e sintetico idee ed informazioni con tutti i propri interlocutori, di ascoltarli e di confrontarsi con loro efficacemente.</li><li>• Saper identificare le priorità e le criticità, per permettere di individuare le possibili migliori soluzioni ai problemi.</li><li>• Saper lavorare e collaborare con gli altri, avendo il desiderio di costruire relazioni positive tese al raggiungimento del compito assegnato.</li><li>• Creare opportunità per costruire la propria carriera e prospettive di carriera alternative</li><li>• Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la promozione del territorio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza di sé e della realtà circostante.</li><li>• Definire obiettivi ben formati - La motivazione - Il rapporto fra emozioni e scelta razionale</li><li>• Conoscere Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi</li><li>• Conoscere Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.</li></ul>	<p>15 H ( Stage, incontri con università, ITS, mondo del lavoro) 6 H ( mentoring) 9 H ( orientamento formativo - e-portfolio. )</p>	<p>Capacità di sviluppare idee e organizzare progetti valutandone i rischi per la realizzazione.</p> <p>Capacità di individuare opportunità per costruire la propria carriera e/o carriere alternative.</p> <p>Consapevolezza delle possibilità lavorative e della capacità di adattamento e flessibilità richieste dal mondo del lavoro.</p>



# IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera  
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



## RUBRICA DI VALUTAZIONE

	Raggiunto	Parzialmente raggiunto	Non raggiunto
<b>BIENNIO Classe prima e seconda</b>			
Consapevolezza del proprio essere acquisito attraverso le proprie scelte scolastiche.			
Capacità di orientarsi nel sistema valoriale del contesto socio culturale in cui si vive.			
Capacità di orientarsi verso stili di vita sani e consapevoli.			
<b>TERZO E QUARTO ANNO</b>			
Capacità di lavorare e collaborare con gli altri costruendo relazioni positive.			
Capacità di sviluppare idee e organizzare progetti valutandone i rischi per la realizzazione.			
Consapevolezza nelle proprie scelte di studio adattabili al mondo del lavoro nell'ottica del lifelong learning.			
<b>QUINTO ANNO</b>			
Capacità di sviluppare idee e organizzare progetti valutandone i rischi per la realizzazione.			
Capacità di individuare opportunità per costruire la propria carriera e/o carriere alternative.			
Consapevolezza delle possibilità lavorative e della capacità di adattamento e flessibilità richieste dal mondo del lavoro.			