



*Unione Europea Ministero dell'Istruzione Regione Sardegna  
dell'Università e della Ricerca*

**IST. PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE SASSARI**

SSRH02000D – C.f. 80008840904  
Via cedrino 1 - 07100 - SASSAR

**IP SAR**

e-mail: [ssrh02000d@istruzione.it](mailto:ssrh02000d@istruzione.it)  
Tel. 0792590077/78 - Fax 2590143

Oggetto: ipotesi di percorsi di Istruzione e Formazione professionale.

Alla luce dell'accordo stipulato tra Regione e l'Ufficio scolastico Regionale per la realizzazione dell'offerta di sussidiaria di percorsi di istruzione e formazione professionale negli Istituti Professionali, l'Istituto ipotizza la realizzazione di detti percorsi nelle modalità di seguito indicate.

### **Premessa**

Si ritiene indispensabile riportare alcune delle considerazioni che hanno ispirato la proposta progettuale

- 1 possibilità di trovare un accordo all'interno del Collegio dei Docenti;
  - 2 garantire agli alunni la polivalenza del percorso biennale in modo da condurli ad una scelta più consapevole e ponderata, alla luce delle esperienze maturate nel biennio, limitando il rischio dispersione;
  - 3 facilità di organizzazione delle attività di I e FP ad integrazione del percorso curricolare anche dal punto di vista economico, in funzione dell'apporto delle risorse RAS;
  - 4 offerta integrata rivolta solo agli alunni effettivamente determinati a portare al termine il percorso.
1. Implementando solo le ore del terzo anno non si va ad intaccare il monte orario delle altre discipline evitando di innescare dispute su eventuali decurtazione orarie di altre discipline.
  2. Si salvaguarda la polivalenza del biennio evitando una scelta precoce sull'indirizzo e comunque dando una formazione più completa anche in previsione del proseguo degli studi nel quinquennio.
  3. Possibilità di accorpate le cinque ore aggiuntive in un'unica giornata così da facilitare lo scorporo delle attività aggiuntive per una quantificazione dell'aggravio di spesa e l'eventuale utilizzo di risorse esterne.

## Presupposti didattici

L'offerta formativa dell'Istituto prevede, con il quadro orario del Nuovo Ordinamento, un'offerta laboratoriale così suddivisa:

**I^ Anno      II^ Anno      III^ Anno**

**2 ore            2^ ore            6^ ore**

Per un totale di ore del singolo laboratorio di  $66 + 66 + 198 = 330$  h.

Con un incremento di ore di laboratorio di **5 (cinque) ore** da effettuarsi anche in una sola giornata (ad esempio il sabato) portando l'offerta di attività laboratoriale a **495 ore** nel triennio.

## Risorse necessarie

L'ipotesi prevede un costo orario per docente di euro 35/h lordo dipendente (46,445 lordo stato), per il personale Assistente tecnico di euro 14,50 lordo dipendente (19,242 lordo stato), per i Collaboratori scolastici 12,50 lordo dipendente (16,59 lordo stato).

Pertanto il costo per l'attivazione di un corso di I e FP così suddiviso:

### Ore docenza

Indirizzo	165x1	165	46,44	7662,6
-----------	-------	-----	-------	--------

### Ore assistenza

Indirizzo	165x1	165	19,242	3174,85
-----------	-------	-----	--------	---------

### Ore collaboratori scolastici (impegno medio)

Indirizzo	165x1	165	16,59	2736,94
-----------	-------	-----	-------	---------

### Costo laboratorio di cucina (il laboratorio di cucina è il più costoso)

settimanale	Settimane	Totale
200,00	33	6.600,00

Pertanto un percorso di I e FP per un **laboratorio di cucina** articolato su cinque ore di attività settimanale avrebbe un costo di c.ca:

docenze	Assistenza tecnica	Pulizia e vigilanza	Totale
7.662,6	3.174,85	2.736,94	13.574,39

Sassari, li 25 luglio 2011

il Dirigente Scolastico  
Prof. Roberto Cesaraccio