

INDIRIZZO Servizi Socio-sanitari

Il “**Tecnico dei servizi socio-sanitari**” ha le competenze per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità per la promozione della salute e del benessere psico-sociale.

DISCIPLINE	ANNO				
	1	2	3	4	5
AREA COMUNE					
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Diritto-economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Ed. fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze umane e sociali	4(2)	4(2)			
Elem. storia dell'arte e disegno	2(1)				
Musica		2(1)			
Metodologie operative	2	2	3		
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Diritto / Legislaz. socio sanitaria			3	3	3
Igiene e cultura medico-sanitaria			4	4	4
Psicologia generale e appl.			4	5	5
Tecnica amministrativa				2	2
TOTALE	32	32	32	32	32

Le ore indicate tra parentesi indicano lezioni svolte in laboratorio in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

1

Laboratori di informatica e linguistico-multimediale con programmi applicativi aggiornati

2

Rapporti con il mondo del lavoro attraverso attività di alternanza scuola-lavoro, tirocini formativi e stage curriculari

3

Un piano per l'offerta formativa ricco di attività e progetti consolidati da anni che integrano e completano le conoscenze e le competenze previste dai piani di studio dei diversi indirizzi:

- Progetto accoglienza ed orientamento per le classi prime
- Progetto tutoring
- Interventi di educazione alla salute specifici per le varie fasce di età
- Counseling psicologico
- Insegnamento delle lingue straniere con la presenza di insegnanti madrelingua e organizzazione di corsi per il conseguimento delle certificazioni europee

Servizio Sportello

Un docente sarà a disposizione di ragazzi e genitori per un colloquio personalizzato e per la visita della scuola nei giorni di:

- Sabato dalle 10,00 alle 11,30
- Lunedì dalle 14,00 alle 16,00

Per appuntamento telefonare al n. 039/920.53.85

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI

Graziella

UMAGALLI

Offerta formativa

A.S. 2011/2012

Via della Misericordia 4
23880 CASATENOVO LC

Tel. 039/920.53.85

Fax 039/920.60.85

www.istitutograziellafumagalli.it

e-mail: graziella.fumagalli@libero.it

INDIRIZZO Servizi Commerciali

Il “**Tecnico dei servizi commerciali**” ha competenze nell’area dell’amministrazione delle imprese, del marketing, della comunicazione, e della gestione finanziaria e fiscale.

Può trovare occupazione in organizzazioni private o pubbliche, anche di piccole dimensioni.

DISCIPLINE	ANNO				
	1	2	3	4	5
AREA COMUNE					
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Diritto-Economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Ed. fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Fisica	2				
Chimica		2			
Informatica e lab	2	2			
Tecnica dei servizi comm.li	5(2)	5(2)	8(2)	8(2)	8(2)
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Diritto-economia			4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2	2
TOTALE	32	32	32	32	32

Le ore indicate tra parentesi indicano lezioni svolte in laboratorio in presenza con l’insegnante tecnico-pratico.

Istruzione e Formazione Professionale Regionale

Sono stati autorizzati i seguenti corsi di formazione professionale regionale, per il conseguimento della qualifica professionale triennale nei seguenti profili:

- **Operatore amministrativo segretariale**
- **Operatore ai servizi di promozione e accoglienza;**
 - indirizzi: **Strutture ricettive, Servizi turistici**

INDIRIZZO Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera

Il “**Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**” ha competenze in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi enogastronomici e dell’ospitalità alberghiera.

Articolazioni:

“**Enogastronomia**”: interviene nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche

“**Servizi di sala e vendita**”: svolge attività operative e gestionali nell’amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, controlla e utilizza gli alimenti e le bevande, predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

“**Accoglienza turistica**”: interviene nei diversi ambiti del ricevimento, promuove i servizi di accoglienza turistico alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino il territorio.

Le ore indicate tra parentesi nella tabella a lato indicano lezioni svolte in laboratorio in presenza con l’insegnante tecnico-pratico.

(*) si prevedono due ore di presenza nell’arco del triennio

DISCIPLINE	ANNO				
	1	2	3	4	5
AREA COMUNE					
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Diritto-economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Ed. fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Laboratorio cucina	2	2			
Laboratorio sala e vendita	2	2			
Laboratorio accoglienza turistica	2	2			
Articolazione “Enogastronomia”					
Scienze e cultura dell’alimentaz			4(*)	3(*)	3(*)
Diritto e tecnica amministrativa			4	5	5
Laboratorio cucina			6	4	4
Laboratorio sala e vendita				2	2
Articolazione “Servizi di sala e vendita”					
Scienza e cultura dell’alimentaz.			4(*)	3(*)	3(*)
Diritto e tecnica amministrativa			4	5	5
Laboratorio cucina				2	2
Laboratorio sala e vendita			6	4	4
Articolazione “Accoglienza turistica”					
Scienza e cultura dell’alimentazione			4(*)	2(*)	2(*)
Diritto e tecnica amministrativa			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di accoglienza turistica			6	4	4
TOTALE	32	32	32	32	32

NOTA: Tutti i quadri orari, che si riferiscono agli allegati ministeriali, potrebbero subire alcune modifiche in relazione alle scelte di flessibilità che la scuola potrà operare in fase successiva.

La frequenza ai corsi di istruzione e formazione professionale permette di conseguire la Qualifica professionale regionale. E’ possibile conseguire il diploma di tecnico con il quarto anno di corso e, con la frequenza di un quinto anno integrativo e l’Esame di stato, anche l’accesso all’Università.