

ISTITUTO PROFESSIONALE

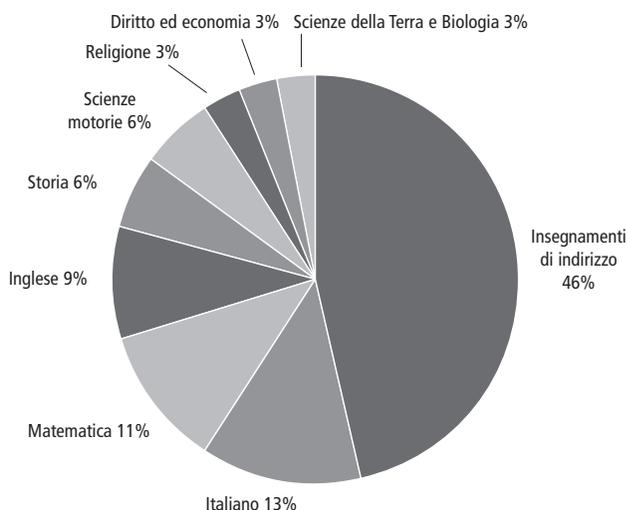
Servizi

Che cosa c'è di nuovo?

Rispetto all'Istituto professionale - indirizzo Economico aziendale e indirizzo Alberghiero

- Italiano: 1 ora in meno
- Matematica: 1 ora in più rispetto all'Alberghiero
- Scienze della Terra e Biologia: 2 ore in meno
- + Fisica: materia nuova con 2 ore al biennio
- + Chimica: materia nuova con 2 ore al biennio

LA DISTRIBUZIONE DELLE ORE NEI 5 ANNI



IL PIANO DEGLI STUDI

a confronto con quello dell'Istituto professionale indirizzo Economico aziendale [] e indirizzo Alberghiero ()

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	Prima	Seconda	Terza	Quarta	Quinta
↓ Lingua e letteratura italiana	4 [5] (5)	4 [5] (5)	4 [3] (3)	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
↑ Matematica	4	4	3 (2)	3	3
Diritto ed economia	2	2			
↓ Scienze integrate (Sc. della Terra e Biologia)	2 [3] (3)	2 [3] (3)			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
↑ Scienze integrate (Fisica)	2 [0] (0)	0-2 [0] (0)			
↑ Scienze integrate (Chimica)	0-2 [0] (0)	2 [0] (0)			
↓ Attività e insegnamenti di indirizzo	12 [14] (14)	12 [14] (14)	17 [22] (23)	17 [15] (15)	17 [15] (15)
Totale ore	32 [36] (36)	32 [36] (36)	32 [36] (34)	32 [30] (35)	32 [30] (35)

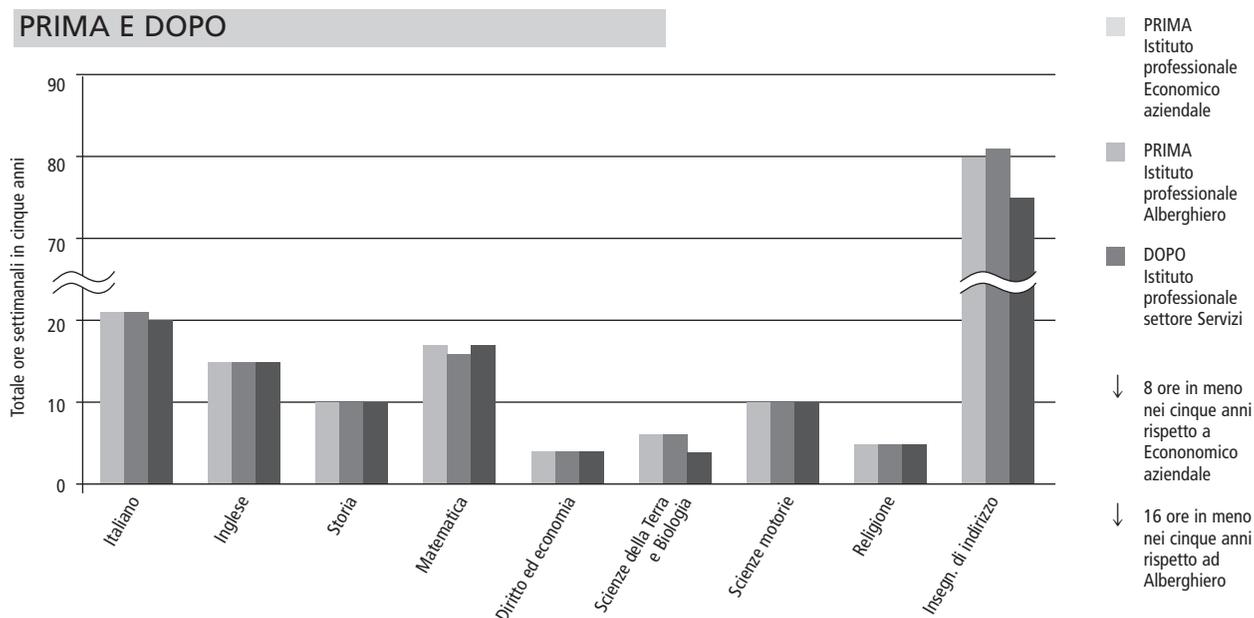
- I numeri grandi indicano le ore settimanali. I numeri piccoli tra parentesi quadre si riferiscono alle ore settimanali nell'Istituto professionale Economico aziendale; quelli fra parentesi tonde alle ore settimanali nell'Istituto professionale Alberghiero; sono riportate solo le ore settimanali che differiscono da quelle della riforma.
- Nel totale delle ore degli Istituti professionali economico-aziendale e alberghiero non si è tenuto conto delle ore dell'area di approfondimento e di professionalizzazione.

Risultati di apprendimento

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.



Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Scienze integrate (Fisica)	2	2	0	0	0
Scienze integrate (Chimica)	2	2	0	0	0
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	0	0	0
Ecologia e Pedologia	3	3	0	0	0
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3	3	0	0	0
Biologia applicata	0	0	3	0	0
Chimica applicata e processi di trasformazione	0	0	3	2	0
Tecniche di allevamento vegetale e animale	0	0	2	3	0
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali	0	0	5	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale	0	0	4	5	6
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore	0	0	0	5	6
Sociologia rurale e storia dell'Agricoltura	0	0	0	0	3
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17

Servizi socio-sanitari

SERVIZI SOCIO-SANITARI

Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Scienze integrate (Fisica)	2	0	0	0	0
Scienze integrate (Chimica)	0	2	0	0	0
Scienze umane e sociali	4	4	0	0	0
Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	2	0	0	0	0
Educazione musicale	0	2	0	0	0
Metodologie operative	2	2	3	0	0
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Igiene e cultura medico-sanitaria	0	0	4	4	4
Psicologia generale ed applicata	0	0	4	5	5
Diritto e legislazione socio-sanitaria	0	0	3	3	3
Tecnica amministrativa ed economia sociale	0	0	0	2	2
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17

ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE, OTTICO

Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Scienze integrate (Fisica)	2	2	0	0	0
Scienze integrate (Chimica)	2	2	0	0	0
Discipline sanitarie (Anatomia, fisiopatologia oculare e Igiene)	2	2	2	5	5
Diritto e pratica commerciale, legislazione socio-sanitaria	0	0	0	0	2
Ottica, Ottica applicata	2	2	4	4	4
Esercitazioni di lenti oftalmiche	4	4	5	2	0
Esercitazioni di optometria	0	0	4	4	4
Esercitazioni di contattologia	0	0	2	2	2
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17

ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE, ODONTOTECNICO

Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Scienze integrate (Fisica)	2	2	0	0	0
Scienze integrate (Chimica)	2	2	0	0	0
Anatomia, Fisiologia, Igiene	2	2	2	0	0
Gnatologia	0	0	0	2	3
Rappresentazione e modellazione odontotecnica	2	2	4	4	0
Diritto e pratica commerciale, Legislazione socio-sanitaria	0	0	0	0	2
Esercitazioni di laboratorio di odontotecnica	4	4	7	7	8
Scienze dei materiali dentali e laboratorio	0	0	4	4	4
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

ENOGASTRONOMIA

Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Scienze integrate (Fisica)	2	0	0	0	0
Scienze integrate (Chimica)	0	2	0	0	0
Scienza degli alimenti	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	0	0	0
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	0	0	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	0	0	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	0	0	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	0	0	0	2	2
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Scienze integrate (Fisica)	2	0	0	0	0
Scienze integrate (Chimica)	0	2	0	0	0
Scienza degli alimenti	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	0	0	0
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	0	0	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	0	0	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	0	0	0	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	0	0	6	4	4
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17

ACCOGLIENZA TURISTICA

Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Scienze integrate (Fisica)	2	0	0	0	0
Scienze integrate (Chimica)	0	2	0	0	0
Scienza degli alimenti	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	0	0	0
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	0	0	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	0	0	4	6	6
Tecniche di comunicazione	0	0	0	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	0	0	6	4	4
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17

Servizi commerciali

SERVIZI COMMERCIALI

Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Scienze integrate (Fisica)	2	0	0	0	0
Scienze integrate (Chimica)	0	2	0	0	0
Informatica e laboratorio	2	2	0	0	0
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5	5	8	8	8
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Diritto/Economia	0	0	4	4	4
Tecniche di comunicazione	0	0	2	2	2
Totale ore di indirizzo	12	12	17	17	17