



Mauro Perrone - Istituto di Istruzione Secondaria Superiore



- Enogastronomia cucina, Accoglienza turistica, Sala e vendita
- Economico Turistico
- Servizi commerciali grafico pubblicitario / Servizi culturali di spettacolo
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale / Servizi socio - sanitari
- Costruzione, Ambiente e Territorio – Geotecnico
- Sistemi informativi aziendali (AFM – SIA)
- Chimica dei materiali e biotecnologie ambientali



Sito web: iissperrone.edu.it – email: tais03900v@istruzione.it – PEC: tais03900v@pec.istruzione.it - tel:0998491151
C.F. 90229690731 - C.M. TAIS03900V - Indirizzo: Via Spineto Montecampio, 29 – 74011 Castellaneta (TA)

CPIA II° LIVELLO (ex corso serale per adulti)

INDIRIZZO DI STUDI: SERVIZI SOCIO SANITARI - SEDE GINOSA

Il corso serale per conseguire il diploma di istruzione professionale per i servizi socio-sanitari, è aperto agli studenti italiani e stranieri, che hanno compiuto almeno 16 anni di età e che hanno interrotto gli studi superiori e/o maturato esperienze di formazione e lavoro, o intendono proseguire gli studi dopo la Licenza Media. La durata complessiva del corso, attraverso il riconoscimento dei crediti formativi, è di 3 anni suddivisi in Secondo periodo didattico (terzo e quarto anno) e Terzo periodo didattico (quinto anno). Sulla base delle competenze già possedute e riconosciute dalla commissione didattica il percorso viene personalizzato attraverso il Patto Formativo Individuale sottoscritto dallo studente e approvato dal CPIA e dal nostro istituto.

Il corso dell'indirizzo dei Servizi Socio Sanitari ha l'intento di formare una figura professionale capace di inserirsi, con autonome responsabilità, sia nel variegato panorama del terzo settore, sia come dipendente di strutture sociali già operanti sul territorio di riferimento, sia come membro di organizzazioni private al servizio della Comunità. Le competenze specifiche acquisite in campo sanitario, psicologico, sociologico e giuridico – economico, ne fanno una figura capace di programmare e realizzare interventi mirati alle esigenze delle utenze tradizionali, come famiglie, minori, anziani, disabili, ma anche delle nuove e più problematiche emergenze, come immigrati e altre categorie di disagio sociale.

Obiettivi specifici di apprendimento:

- organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità per la promozione della salute e del benessere;
- organizzare e realizzare interventi a sostegno delle esigenze socio-sanitarie e dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli;
- partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali;
- rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l'utenza verso idonee Strutture;
- utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.

Competenze specifiche di indirizzo

- Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.
- Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
- Collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali.
- Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone.
- Utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.
- Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita.



Mauro Perrone - Istituto di Istruzione Secondaria Superiore



- Enogastronomia cucina, Accoglienza turistica, Sala e vendita
- Economico Turistico
- Servizi commerciali grafico pubblicitario / Servizi culturali di spettacolo
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale / Servizi socio - sanitari
- Costruzione, Ambiente e Territorio – Geotecnico
- Sistemi informativi aziendali (AFM – SIA)
- Chimica dei materiali e biotecnologie ambientali



Sito web: iissperrone.edu.it – email: tais03900v@istruzione.it – PEC: tais03900v@pec.istruzione.it - tel:0998491151
C.F. 90229690731 - C.M. TAIS03900V - Indirizzo: Via Spineto Montecampio, 29 – 74011 Castellaneta (TA)

- Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.
- Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo.
- Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

Sbocchi formativi e occupazionali

Il diploma professionale dei Servizi per la sanità e l'assistenza sociale:

- fornisce una formazione valida sul piano teorico e pratico, idonea a garantire sia la possibilità di proseguire gli studi in tutti i corsi di Laurea universitari sia l'inserimento nel mondo del lavoro;
- offre una formazione professionalizzante che fornisce gli strumenti teorici e pratici per operare nell'ambito sociale, sanitario, educativo, ludico-espressivo-ricreativo, interculturale in modo da affrontare le diverse esigenze di persone, comunità, fasce deboli;
- permette di acquisire competenze imprenditoriali per intraprendere attività di impresa (Cooperative Sociali, Centri Educativi, Servizi di vario genere, ecc.).

Quadro orario

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	Ore		
		Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico
		III° anno	IV° anno	V° anno
ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua e letteratura italiana	3	3	3
	Lingua inglese	2	2	2
	Lingua francese	2	2	2
ASSE STORICO-SOCIALE	Storia	2	2	2
	Diritto e legislazione socio-sanitaria	2	2	2
	Tecnica amministrativa dei servizi sociali	-	2	2
ASSE MATEMATICO	Matematica	3	3	3
ASSE SCINTIFICO-TECNOLOGICO	Metodologie operative	2	-	-
	Igiene e cultura medico sanitaria	3	3	3
	Psicologia generale e applicata	3	4	3
Totale		22	23	22



Mauro Perrone - Istituto di Istruzione Secondaria Superiore



- Enogastronomia cucina, Accoglienza turistica, Sala e vendita
- Economico Turistico
- Servizi commerciali grafico pubblicitario / Servizi culturali di spettacolo
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale / Servizi socio - sanitari
- Costruzione, Ambiente e Territorio – Geotecnico
- Sistemi informativi aziendali (AFM – SIA)
- Chimica dei materiali e biotecnologie ambientali



Sito web: iissperrone.edu.it – email: tais03900v@istruzione.it – PEC: tais03900v@pec.istruzione.it - tel:0998491151
C.F. 90229690731 - C.M. TAIS03900V - Indirizzo: Via Spineto Montecampio, 29 – 74011 Castellaneta (TA)

INDIRIZZO DI STUDI: SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SEDE CASTELLANETA

Il corso serale per conseguire il diploma di istruzione professionale per i servizi ENOGASTRONOMICI. Art. CUCINA , è aperto agli studenti italiani e stranieri, che hanno compiuto almeno 16 anni di età e che hanno interrotto gli studi superiori e/o maturato esperienze di formazione e lavoro, o intendono proseguire gli studi dopo la Licenza Media.

Competenze per l'indirizzo dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Nell'articolazione Enogastronomia, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

La preparazione acquisita consente di operare sia nell'ambito artigianale dove creatività, innovazione ed imprenditorialità fanno parte della tradizione italiana, sia nelle aziende dolciarie industriali come figura ad elevata professionalizzazione con competenze nel controllo della qualità, messa a punto degli impianti e dei processi di produzione.

SBOCCHI PROFESSIONALI

- tecnico professionista in ristorante, mensa, laboratorio artigianale o industriale, e questo a più livelli e in più ruoli a seconda della rilevanza ed entità dell'impresa.
- Executive chef in un'industria alimentare.
- libero professionista o collaboratore free-lance del settore enogastronomico
- Formazione Tecnica Superiore
- Accesso a qualsiasi corso di laurea

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.



Mauro Perrone - Istituto di Istruzione Secondaria Superiore



- Enogastronomia cucina, Accoglienza turistica, Sala e vendita
- Economico Turistico
- Servizi commerciali grafico pubblicitario / Servizi culturali di spettacolo
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale / Servizi socio - sanitari
- Costruzione, Ambiente e Territorio – Geotecnico
- Sistemi informativi aziendali (AFM – SIA)
- Chimica dei materiali e biotecnologie ambientali



Sito web: iissperrone.edu.it – email: tais03900v@istruzione.it – PEC: tais03900v@pec.istruzione.it - tel:0998491151
C.F. 90229690731 - C.M. TAIS03900V - Indirizzo: Via Spineto Montecampio, 29 – 74011 Castellaneta (TA)

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi principali del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE :

indirizzo per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

DISCIPLINE	Classe TERZA	Classe QUARTA	Classe QUINTA
ITALIANO	3	3	3
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
INGLESE	3	3	3
FRANCESE	2	2	2
SC. ALIMENTI	3	2	3



Mauro Perrone - Istituto di Istruzione Secondaria Superiore



- Enogastronomia cucina, Accoglienza turistica, Sala e vendita
- Economico Turistico
- Servizi commerciali grafico pubblicitario / Servizi culturali di spettacolo
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale / Servizi socio - sanitari
- Costruzione, Ambiente e Territorio – Geotecnico
- Sistemi informativi aziendali (AFM – SIA)
- Chimica dei materiali e biotecnologie ambientali



Sito web: iissperrone.edu.it – email: tais03900v@istruzione.it – PEC: tais03900v@pec.istruzione.it - tel:0998491151
C.F. 90229690731 - C.M. TAIS03900V - Indirizzo: Via Spineto Montecamplo, 29 – 74011 Castellaneta (TA)

DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE	3	3	3
LAB. CUCINA	3	3	3
LAB. SALA E VENDITA	2	2	2
TOTALE ORE settimanali	24	23	24