

QUADRO SINTETICO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ISTRUZIONE PROFESSIONALE con 2 SETTORI :

1. SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO con 1 Indirizzo:

- ❖ **MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA con 2 Opzioni:**
 - **Elettrico** (Titolo conclusivo: **Diploma quinquennale di Tecnico della manutenzione e Assistenza Tecnica**. Qualifica triennale corso IeFP di **Operatore Elettrico**)
 - **Meccanico** (Titolo conclusivo: **Diploma quinquennale di Tecnico della manutenzione e Assistenza Tecnica**. Qualifica triennale corso IeFP di **Operatore Meccanico**)

2. SETTORE DEI SERVIZI con 3 Indirizzi:

- ❖ **SERVIZI SOCIO-SANITARI** (titolo conclusivo: **Diploma quinquennale di Tecnico dei Servizi Socio - Sanitari**)
- ❖ **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA con 3 Articolazioni:**
 - **Enogastronomia** (Titolo conclusivo: **Diploma quinquennale di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia**. Qualifica triennale corso IeFP di **Operatore della Ristorazione Indirizzo Preparazione pasti**)
 - **Servizi di Sala e di vendita** (Titolo conclusivo: **Diploma quinquennale di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia**. Qualifica triennale corso IeFP di **Operatore della Ristorazione Indirizzo Servizi di Sala Bar**)
 - **Accoglienza turistica** (Titolo conclusivo: **Diploma quinquennale di Tecnico dei Servizi per l'Ospitalità Alberghiera**. Qualifica triennale corso IeFP di **Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza**)
- ❖ **SERVIZI COMMERCIALI** (Titolo conclusivo: **Diploma quinquennale di Tecnico dei Servizi Commerciali**. Qualifica triennale corso IeFP di **Operatore amministrativo-segretariale**)

ISTRUZIONE PROFESSIONALE: PROFILI E QUADRI ORARIO

Settore Industria e Artigianato:

- **Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Settore dei Servizi:

- **Servizi Socio-Sanitari**
- **Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
- **Servizi Commerciali**
-

Tutti i percorsi sono caratterizzati da un'area di istruzione generale comune a tutti e da un'area di indirizzo, così suddivise:

	1° BIENNIO	2° BIENNIO	QUINTO ANNO
ORE SETTIMANALI AREA DI ISTRUZIONE GENERALE	20 ORE	15 ORE	15 ORE
ORE SETTIMANALI AREA INDIRIZZO	12 ORE	17 ORE	17 ORE

Le **discipline** dell'AREA DI ISTRUZIONE GENERALE sono le seguenti:

Area di istruzione generale					
	I	II	III	IV	V
Discipline					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza, Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	20	20	15	15	15

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Indirizzo: Manutenzione e Assistenza Tecnica Opzioni Elettrico e Meccanico

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "**Manutenzione e Assistenza Tecnica**" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

È in grado di:

- Controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente.
- Osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presiedono alla realizzazione degli interventi.
- Organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi.
- Utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono.
- Gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento.
- Reperire e interpretare documentazione tecnica.
- Assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi.
- Agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità.
- Segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche.
- Operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi.

OPZIONE CORSO ELETTRICO

TITOLI RILASCIATI

- **Diploma quinquennale** di *Tecnico della manutenzione e Assistenza Tecnica*.
- **Qualifica triennale** di *Operatore Elettrico* tramite i percorsi di **Istruzione e Formazione professionale**.

AREA DI INDIRIZZO	I	II	III	IV	V
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (Fisica)	2 (1*)	2 (1*)			
Scienze integrate (Chimica)	2 (1*)	2 (1*)			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni elettriche	3**	3**	4**	3**	3**
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	5	3
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5 (3*)	4 (3*)	3 (3*)
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione			3 (3*)	5 (3*)	8 (3*)
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

* laboratorio in presenza (insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico)

**Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico-pratico.

OPZIONE CORSO MECCANICO**TITOLI RILASCIATI**

- **Diploma quinquennale** di **Tecnico della manutenzione e Assistenza Tecnica**.
- **Qualifica triennale** di **Operatore Meccanico** tramite i percorsi di **Istruzione e Formazione professionale**.

AREA DI INDIRIZZO	I	II	III	IV	V
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (Fisica)	2 (1*)	2 (1*)			
Scienze integrate (Chimica)	2 (1*)	2 (1*)			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni meccaniche	3**	3**	4**	3**	3**
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5 (3*)	5 (3*)	3 (3*)
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	4	3
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione			3 (3*)	5 (3*)	8 (3*)
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

* laboratorio in compresenza (insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico)

**Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico-pratico.

Nell'ambito dei **Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale** si prevede il rafforzamento delle ore di Laboratorio Professionale (elettrico o meccanico a seconda dell'opzione scelta) con 4 ore di cui 2 in copresenza con Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafiche.

Per mantenere il numero di ore settimanali pari a 32 totali ogni anno il Collegio dei Docenti stabilisce nell'ambito dell'autonomia e della flessibilità l'effettuazione di compresenze.

SETTORE SERVIZI Indirizzo Servizi Socio-Sanitari

Il Diplomato di Istruzione Professionale dell'indirizzo "**Servizi socio-sanitari**", possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

È in grado di:

- 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.
- Intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale.
- Applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria.
- Organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli.
- Interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento.
- Individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana.
- Utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.

TITOLI RILASCIATI

- **Diploma quinquennale di *Tecnico dei Servizi Socio-Sanitari***

AREA DI INDIRIZZO	I	II	III	IV	V
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze umane e sociali	4 (1*)	4 (1*)			
Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	2 (1*)				
Educazione musicale		2 (1*)			
Metodologie operative	2**	2**	3**		
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Igiene e cultura medico sanitaria			4	4	4
Psicologia generale evolutiva ed educativa			4	5	5
Diritto e legislazione socio-sanitaria			3	3	3
Tecnica amministrativa ed economia sociale				2	2
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

* laboratorio in compresenza (insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico).

**Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico-pratico.

SETTORE SERVIZI

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche **competenze tecniche, economiche e normative** nelle filiere dell'**enogastronomia** e dell'**ospitalità alberghiera**, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in almeno due lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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; conosce e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; adeguata e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

TITOLI RILASCIATI

- **Diploma quinquennale di *Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia*.**
- **Qualifica triennale di *Operatore della Ristorazione Indirizzo Preparazione pasti* tramite i percorsi di **Istruzione e Formazione professionale**.**

ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA",

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; conosce e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

TITOLI RILASCIATI

- **Diploma quinquennale di *Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia*.**
- **Qualifica triennale di *Operatore della Ristorazione Indirizzo servizi di sala bar* tramite i percorsi di **Istruzione e Formazione professionale**.**

ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

TITOLI RILASCIATI

- **Diploma quinquennale di *Tecnico dei Servizi per l'Ospitalità Alberghiera*.**
- **Qualifica triennale di *Operatore ai servizi di promozione e accoglienza* tramite i percorsi di **Istruzione e Formazione professionale**.**

AREA DI INDIRIZZO	I	II	III	IV	V
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2**	2**			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2**	2**			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2**	2**			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE: " ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (2*)	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2**	2**
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva			4	5	5
TOTALE ORE	12	12	17	17	17
ARTICOLAZIONE: " SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (2*)	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6**	4**	4**
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva			4	5	5
TOTALE ORE	12	12	17	17	17
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (2*)	2	2
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6**	4**	4**
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva			4	6	6
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

* laboratorio in compresenza (insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico).

**Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico-pratico con l'organizzazione delle classi in squadre

Nell'ambito dei **Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale** si prevede il rafforzamento delle ore di Laboratorio di Sala e Cucina con un'ora per ciascun laboratorio e l'inserimento di 2 ore di copresenza tra Laboratorio di accoglienza turistica e le lingue.

Per mantenere il numero di ore settimanali pari a 32 totali ogni anno il Collegio dei Docenti stabilisce nell'ambito dell'autonomia e della flessibilità l'effettuazione di compresenze.

SETTORE SERVIZI

Indirizzo Servizi Commerciali

PROFILO

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "**Servizi Commerciali**" ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell'attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari.

Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

E' in grado di:

- Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali.
- Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi.
- Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo - contabile.
- Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing.
- Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale.
- Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore.
- Organizzare eventi promozionali.
- Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni.
- Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore.
- Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

Il percorso rilascia un **Diploma quinquennale di Tecnico dei Servizi Commerciali**. Possibili titoli intermedi nei percorsi di **Istruzione e Formazione professionale** sono: Qualifica triennale di **Operatore amministrativo-segretariale** e Diploma professionale quadriennale di **Tecnico dei Servizi di Impresa**.

AREA DI INDIRIZZO	I	II	III	IV	V
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Informatica e laboratorio	2**	2**			
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5 (2*)	5 (2*)	8 (2*)	8 (2*)	8 (2*)
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Diritto e economia			4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2	2
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

* laboratorio in compresenza (insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico).

**Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico-pratico.

Nell'ambito dei **Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale** si prevede il rafforzamento delle ore di Laboratorio Informatico con 4 ore di cui 2 in copresenza con le lingue straniere.

Per mantenere il numero di ore settimanali pari a 32 totali ogni anno il Collegio dei Docenti stabilisce nell'ambito dell'autonomia e della flessibilità l'effettuazione di compresenze.