

INDIRIZZO AMMINISTRAZIONE FINANZA MARKETING

PROFILO PROFESSIONALE – COMPETENZE

Il Diplomato in “Amministrazione, Finanza e Marketing” ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e della economia sociale.

Integra le competenze dell’ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell’azienda e contribuire sia all’innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell’impresa inserita nel contesto internazionale. Attraverso il percorso generale, è in grado di:

- rilevare le operazioni gestionali utilizzando metodi, strumenti, tecniche contabili ed extracontabili in linea con i principi nazionali ed internazionali;
- redigere e interpretare i documenti amministrativi e finanziari aziendali;
- gestire adempimenti di natura fiscale;
- collaborare alle trattative contrattuali riferite alle diverse aree funzionali dell’azienda;
- svolgere attività di marketing;
- collaborare all’organizzazione, alla gestione e al controllo dei processi aziendali;
- utilizzare tecnologie e software applicativi per la gestione integrata di amministrazione, finanza e marketing.

MATERIA DI INSEGNAMENTO	I	II	III	IV	V
RELIGIONE - MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	-	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	-	2	-	-	-
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
SCIENZA MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
SECONDA LINGUA COMUNITARIA	3	3	3	3	3
ECONOMIA AZIENDALE	2	2	6	7	8
INFORMATICA	2	2	2	2	-
GEOGRAFIA ECONOMICA	3	3	-	-	-
DIRITTO	-	-	3	3	3
ECONOMIA POLITICA	-	-	3	2	3
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

INDIRIZZO COSTRUZIONE AMBIENTE e TERRITORIO

PROFILO PROFESSIONALE – COMPETENZE

La preparazione del Perito delle Costruzioni, Ambiente e Territorio è caratterizzata dalla flessibilità e interdisciplinarietà delle competenze, grazie alla nuova articolazione delle discipline di Progettazione Costruzioni e Impianti e di Gestione del Cantiere e della Sicurezza nell'ambiente di lavoro. A queste si aggiunge una specifica attenzione ai problemi del territorio e dell'ambiente e una preparazione culturale in linea con i programmi europei. Il Perito delle Costruzioni, Ambiente e Territorio ha competenze nel campo dei materiali, dei dispositivi utilizzati nelle industrie delle costruzioni, nell'uso dei mezzi informatici per la rappresentazione grafica. Possiede capacità grafiche e progettuali in campo edilizio e capacità relative all'organizzazione del cantiere, alla gestione degli impianti.

MATERIA DI INSEGNAMENTO	I	II	III	IV	V
RELIGIONE - MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2				
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2				
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	-	-	-
di cui in compresenza	2				
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	-	-	-	-
di cui in compresenza	2				
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	-	3	-	-	-
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	-	-	1	1	-
GESTIONE DEL CANTIERE E SICUREZZA DELL'AMBIENTE DI LAVORO	-	-	2	2	2
PROGETTAZIONE, COSTRUZIONI E IMPIANTI	-	-	7	6	7
GEOLOGIA, ECONOMIA ED ESTIMO	-	-	3	4	4
TOPOGRAFIA	-	-	4	4	4
GEOGRAFIA	1	-	-	-	-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
TOTALE ORE	33	32	32	32	32

INDIRIZZO LICEO CLASSICO

PROFILO PROFESSIONALE - COMPETENZE

Il diplomato del Liceo Classico acquisisce un rigoroso metodo di studio e l'esercizio del pensiero critico che favoriscono l'apprendimento di contenuti disciplinari relativi a diversi ambiti del sapere, sia umanistico che scientifico. Lo studio di discipline tradizionali fornisce la chiave di interpretazione del mondo

contemporaneo, permettendo la corretta acquisizione delle conoscenze e degli strumenti necessari per leggere e conferire senso alla realtà del nostro tempo. Inoltre lo studio del Latino e del Greco, strumenti formativi formidabili, abitua ad analizzare le situazioni complesse.

Il diploma consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie e, nel caso della scelta di non prosecuzione degli studi, a professioni di tipo impiegatizio

MATERIA DI INSEGNAMENTO	I	II	III	IV	V
RELIGIONE - MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA			3	3	3
LINGUA E CULTURA STRANIERA - INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA*	3	3	2	2	2
SCIENZE NATURALI**	2	2	2	2	2
FISICA			2	2	2
STORIA E GEOGRAFIA	3	3			
STORIA DELL'ARTE			2	2	2
SCIENZA MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
LINGUA E CULTURA LATINA	5	5	4	4	4
LINGUA E CULTURA GRECA	4	4	3	3	3
FILOSOFIA			3	3	3
TOTALE ORE	27	27	31	31	31

* con Informatica al primo biennio

** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

INDIRIZZO ODONTOTECNICO

PROFILO PROFESSIONALE - COMPETENZE

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'articolazione "Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico" dell'indirizzo "Servizi socio-sanitari", possiede le competenze necessarie per predisporre, nel laboratorio odontotecnico, nel rispetto della normativa vigente, apparecchi di protesi dentarie, su modelli forniti da professionisti sanitari abilitati.

MATERIA DI INSEGNAMENTO	I	II	III	IV	V
RELIGIONE - MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	2	2	-	-	-
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
SCIENZA MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
ANATOMIA FISILOGIA IGIENE	2	2	2	-	-
GNATOLOGIA	-	-	-	2	3
RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICA	2	2	4*	4*	-
GEOGRAFIA	1	-	-	-	-
DIRITTO E PRATICA COMMERCIALE – LEGISL. SOCIO-SANITARIA	-	-	-	-	2
ESERCITAZIONI DI LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	4	4	7	7	8
SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI E LABORATORIO	-	-	4**	4**	4**
TOTALE ORE	33	32	32	32	32

*Compresenza

** 2 ore in compresenza

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROFILO PROFESSIONALE - COMPETENZE

a. L'Operatore ai servizi di ristorazione (SETTORE CUCINA):

- Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- Ha una buona conoscenza di due lingue straniere e della microlingua di settore;
- È capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi;
- È in grado di valutare le merci in entrata e, soprattutto, i prodotti in uscita;
- È capace di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, specialmente in relazione alle richieste della sala;
- Conosce i principi nutritivi, le modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono in fase di cottura, le principali tecniche di conservazione dei cibi;
- È in grado di partecipare al calcolo dei costi dei singoli piatti e dei menù;
- È in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi;
- Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina;
- Sa situarsi con disponibilità e correttezza nella brigata di cucina.

b. L'Operatore ai servizi di ristorazione (SETTORE SALA-BAR):

- È capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti; di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o in altre strutture ristorative, nonché le principali attività del servizio di bar;
- Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni;
- Ha una buona conoscenza di due lingue straniere e della microlingua di settore;
- Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione;
- È in grado di partecipare alle operazioni relative al conto;
- Sa utilizzare le attrezzature e ne controlla la pulizia;
- È responsabile dell'aspetto e delle dotazioni della sala;
- Conosce i principi nutritivi e le principali tecniche di conservazione dei cibi;
- Sa analizzare i piatti ed abbinare i vini;
- È in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet;
- Conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.

c. L'Operatore ai servizi di ricevimento:

- È capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti;
- Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni;
- Ha una buona conoscenza di due lingue straniere e della microlingua di settore;
- Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di consigliare itinerari e spettacoli ai clienti;
- Ha una buona conoscenza degli impianti delle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e di integrazione;
- Sa svolgere le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e maincourante;
- Sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia e i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

MATERIA DI INSEGNAMENTO	I	II	III	IV	V
RELIGIONE - MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	-	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	-	2	-	-	-
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
SCIENZA MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
LINGUA FRANCESE	2	2	3	3	3
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
LABORATORIO SERV. ENOG. SETTORE CUCINA	2	2	-	-	-
LABORATORIO SERV. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	2	2	-	-	-
LABORATORIO SERV. ENOG. SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	-	-	-
GEOGRAFIA	1	-	-	-	-
Articolazione ENOGASTRONOMIA					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-	-	4	5	5
LABORATORIO SETTORE CUCINA	-	-	6	4	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	3	3
LABORATORIO SETTORE SALA E VENDITA	-	-	-	2	2
Articolazione SERVIZI DI SALA E VANDITA					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-	-	4	5	5
LABORATORIO SETTORE CUCINA	-	-	-	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	3	3
LABORATORIO SETTORE SALA E VENDITA	-	-	6	4	4
Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-	-	4	6	6
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	-	-	-	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	2	2
LABORATORIO SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	-	-	6	4	4
TOTALE ORE	33	32	32	32	32

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – CORSO SERALE

PROFILO PROFESSIONALE – COMPETENZE

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

MATERIA DI INSEGNAMENTO	I	II	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA				3	
STORIA				2	
LINGUA INGLESE				2	
MATEMATICA				3	
D T A				3	
LINGUA FRANCESE				3	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI				2	
Articolazione ENOGASTRONOMIA					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				3	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				3	
LABORATORIO SERV. ENOG. SETTORE CUCINA				3	
LABORATORIO SETTORE SALA E VENDITA				2	

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

Con organizzazione didattica si intende lo stretto e sinergico rapporto tra i vari organi della scuola. Il Collegio Docenti, organo tecnico-didattico, esprime indicazioni e linee generali della programmazione didattica educativa dell'Istituto a cui si attengono i Dipartimenti Disciplinari che elaborano le programmazioni delle singole discipline su obiettivi condivisi e con il fine di rendere omogenea l'attività didattica sulle varie classi. Nelle programmazioni si fissano criteri riguardo la valutazione, la tipologia e il numero delle prove, i contenuti disciplinari, i metodi didattici, l'ausilio di strumenti e sussidi didattici (per es. libri di testo). In linea e in coerenza con le programmazioni dei Dipartimenti, ogni docente predispone il piano di lavoro annuale per le proprie classi, selezionando i contenuti e scegliendo i metodi più proficui per il raggiungimento degli obiettivi. I Consigli di Classe pianificano l'attività della classe, in funzione di quanto approvato dal Collegio Docenti e dai Dipartimenti, curano la trasversalità degli obiettivi educativi, valutano le strategie migliori per il recupero. Operano sulle linee del Patto di corresponsabilità tra scuola, famiglia e studente. Le Funzioni Strumentali, i referenti di progetto e le Commissioni di lavoro operano per strutturare le attività deliberate nel Collegio Docenti. Inoltre, allo stesso tempo, il Collegio Docenti riceve stimoli e proposte da parte dei Dipartimenti disciplinari, dei docenti referenti e delle commissioni per aggiornare ed arricchire la programmazione didattica educativa e l'offerta formativa dell'Istituto.

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE
 COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE TECNOLOGICO

BIOTECNOLOGIE SANITARIE

Quadro orario

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	660	660	495	495	495
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore annue	1056	1056	1056	1056	1056

Gli istituti tecnici del settore tecnologico possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di ulteriori lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

C6 – indirizzo “Chimica, Materiali e Biotecnologie”

Profilo

Il Diplomato in “Chimica, Materiali e Biotecnologie”:

- ha competenze specifiche nel campo dei materiali, delle analisi strumentali chimico-biologiche, nei processi di produzione, in relazione alle esigenze delle realtà territoriali, negli ambiti chimico, merceologico, biologico, farmaceutico, tintorio e conciario;
- ha competenze nel settore della prevenzione e della gestione di situazioni a rischio ambientale e sanitario.

È in grado di:

- collaborare, nei contesti produttivi d'interesse, nella gestione e nel controllo dei processi, nella gestione e manutenzione di impianti chimici, tecnologici e biotecnologici, partecipando alla risoluzione delle problematiche relative agli stessi; ha competenze per l'analisi e il controllo dei reflui, nel rispetto delle normative per la tutela ambientale;
- integrare competenze di chimica, di biologia e microbiologia, di impianti e di processi chimici e biotecnologici, di organizzazione e automazione industriale, per contribuire all'innovazione dei processi e delle relative procedure di gestione e di controllo, per il sistematico adeguamento tecnologico e organizzativo delle imprese;
- applicare i principi e gli strumenti in merito alla gestione della sicurezza degli ambienti di lavoro, del miglioramento della qualità dei prodotti, dei processi e dei servizi;
- collaborare nella pianificazione, gestione e controllo delle strumentazioni di laboratorio di analisi e nello sviluppo del processo e del prodotto;
- verificare la corrispondenza del prodotto alle specifiche dichiarate, applicando le procedure e i protocolli dell'area di competenza; controllare il ciclo di produzione utilizzando software dedicati, sia alle tecniche di analisi di laboratorio sia al controllo e gestione degli impianti;
- essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate.

Nell'articolazione “**Biotecnologie sanitarie**” vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, **biologici**, **microbiologici** e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare i fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo “Chimica, Materiali e Biotecnologie” consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.3 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

- 1 – Acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate.
- 2 – Individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali.
- 3 – Utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni.
- 4 – Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, nel contesto culturale e sociale in cui sono applicate.
- 5 – Intervenire nella pianificazione di attività e controllo della qualità del lavoro nei processi chimici e biotecnologici.
- 6 – Elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio.
- 7 – Controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza.

In relazione a ciascuna delle articolazioni le competenze elencate sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.

Quadro orario

"CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE": ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI					
DISCIPLINE	Ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
			3^	4^	5^
Scienze integrate (Fisica)	99	99			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Scienze integrate (Chimica)	99	99			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Tecnologie informatiche	99				
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Scienze e tecnologie applicate **		99			
Complementi di matematica					

ARTICOLAZIONE "BIOTECNOLOGIE SANITARIE"					
Chimica analitica e strumentale			99	99	
Chimica organica e biochimica			99	99	132
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario			132	132	132
Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia			198	198	198
Legislazione sanitaria					99
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>	264*		561*		330*
Totale complessivo ore	1056	1056	1056	1056	1056