

Indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica"
Articolo 3, comma 1, lettera d) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione/riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.

Discipline area generale	Ore annue				
	Biennio		Triennio		
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	I	II	III	IV	V
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	2			
Scienze integrate (fisica)	2	2			
Scienze integrate (chimica)	2				
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)		2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6	4	4	5
Tecnologie meccaniche e applicazioni	RAE (ex Apparati) Rif. Codice AteCo C.33.14:Riparazione e manutenzione di apparecchiature elettroniche		5	4	4
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	5	4
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			4	5	5
Tecnologie meccaniche e applicazioni	MRA (ex Mezzi di Trasporto) Rif. Codice AteCo G.45.2 Manutenzione e riparazione di autoveicoli		5	5	4
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	4	3
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			4	5	6

Indirizzo "Industria e artigianato per il Made in Italy"

Articolo 3, comma 1, lettera c) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Industria e artigianato per il *Made in Italy*" interviene con autonomia e responsabilità, esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali, nonché negli aspetti relativi alla ideazione, progettazione e realizzazione dei prodotti stessi, anche con riferimento alle produzioni tipiche locali. Le sue competenze tecnico professionali sono riferite ad aree di attività specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio e gli consentono di intervenire nei processi industriali ed artigianali con adeguate capacità decisionali, spirito di iniziativa e di orientamento anche nella prospettiva dell'esercizio di attività autonome nell'ambito dell'imprenditorialità giovanile.

Discipline area generale	Ore annue				
	Biennio		Triennio		
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	I	II	III	IV	V
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)	1	1			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)		2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6	7	6	6
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			5	4	4
Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e costume	<u>CAA (ex PTS)</u> Rif. Codice ATECO C.14 Confezione di articoli di abbigliamento		5	5	5
Storia delle arti applicate			1	1	1
Tecniche di distribuzione e marketing				2	2

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Discipline area generale	Ore annue				
	Biennio		Triennio		
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	I	II	III	IV	V
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1	2			
Scienze integrate (fisica)	1				
Scienze integrate (chimica)		1			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2				
Scienza 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	3			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	FPP (ex Enogastronomia)		4	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Rif. Codice ATECO (I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione 56 Attività dei servizi di		4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Ristorazione 56.2 Fornitura Di Pasti Preparati (CATERING) E Altri Servizi Di Ristorazione)		7	7	6
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita					
Scienza e cultura dell'alimentazione	BES (ex Servizi di sala e divendita)		4	3	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Rif. Codice ATECO (I – Attività dei servizi di alloggio e		4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	56 Attività dei servizi ristorazione			2	2

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	di Ristorazione 56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina	7	6	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	ASA(ex Accoglienza turistica)	4	3	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Rif. Codice ATECO N – Noleggio, Agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese	4	4	4
Tecniche di comunicazione	79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		7	6	5

Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”
Percorso quadriennale Sperimentazione per l'istituzione di una filiera formativa integrata nell'ambito tecnico-professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**“ possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il Percorso quadriennale è incentrato sull'innovazione metodologico-didattica , è strutturato in base ai diversi stili di apprendimento degli studenti ed è orientato all'inserimento nei percorsi di I.T.S. (L'Istituto è capofila della "Fondazione ITS-TE.LA") al fine di formare figure più qualificate in risposta alle richieste del mondo lavorativo, in costante evoluzione.

Discipline area generale	Ore annue			
	I	II	III	IV
Lingua e letteratura italiana	6	6	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2
Matematica	5	5	3	3
Diritto ed economia	2	2		
Geografia	1	1		
Scienze motorie e sportive	3	3	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	I	II	III	IV
Tecnologie dell’informazione e della comunicazione	1	2		
Scienze integrate (fisica)	1			
Scienze integrate (chimica)		1		
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2			
Scienza degli alimenti	2	2		
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	3	3		
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	3	3		

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	3		
Seconda lingua straniera	3	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	FPP (ex Enogastronomia) Rif. Codice ATECO (I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione 56 Attività dei servizi di Ristorazione 56.2 Fornitura Di Pasti Preparati (CATERING) E Altri Servizi Di Ristorazione)		5	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6	6
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6	6

Indirizzo “Servizi Culturali e dello Spettacolo”					
Articolo 3, comma 1, lettera h) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61					
<p>Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi culturali e dello spettacolo” interviene nei processi di ideazione, progettazione, produzione e distribuzione dei prodotti audiovisivi e fotografici nei settori dell’industria culturale e dello spettacolo e dei new media, con riferimento all’ambito locale, nazionale e internazionale. Il diplomato è capace di attivare e gestire processi applicativi e tecnicoespressivi, valutandone criticità e punti di forza. Produce, edita e diffonde in maniera autonoma immagini e suoni, adattandoli ai diversi mezzi di comunicazione e canali di fruizione: dal cinema alla televisione, dallo smartphone al web, dai social all’editoria e agli spettacoli dal vivo e ogni altro evento di divulgazione culturale.</p>					
Discipline area generale	Ore annue				
	Biennio		Triennio		
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	I	II	III	IV	V
Tecnologie e tecniche della comunicazione visiva	3	3			
Linguaggi fotografici e dell'audiovisivo	2	2			
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)		1			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)		1			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	5	5	5	5	5

Tecnologie della fotografia e degli audiovisivi			3	3	3
Progettazione e realizzazione del prodotto fotografico e audiovisivo			5	5	5
Storia delle arti visive			2	2	2
Linguaggi e tecniche della fotografia e dell'audiovisivo			3	3	3