



I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

offrono una cultura polivalente di filiera caratterizzata da una solida base di istruzione generale e tecnico professionale per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro e per la prosecuzione degli studi

LA CULTURA DELLE FILIERE PRODUTTIVE SVILUPPATA IN 2 SETTORI CON 6 INDIRIZZI

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

- Produzione Industriali e Artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

SETTORE SERVIZI

- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Servizi Socio-Sanitari
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Servizi Commerciali

CARATTERIZZAZIONE DEL 5° ANNO

Gli Istituti Professionali dispongono di un'ampia flessibilità (40%) nel 5° anno, oltre al 20% di autonomia, per orientare gli studenti al mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi

IMPARARE A LAVORARE, IMPARARE LAVORANDO

- nei laboratori
- negli stage
- nei tirocini



LA PERSONALIZZAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI

Gli **ISTITUTI PROFESSIONALI** dispongono di molta autonomia e flessibilità per coinvolgere le imprese e i soggetti del territorio



Gli **STUDENTI** hanno così l'opportunità di esprimere la loro creatività e acquisire competenze per personalizzare prodotti e servizi



I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

SETTORE SERVIZI

- Produzione Industriali e Artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Servizi Socio-Sanitari
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Servizi Commerciali

una formazione tecnica riferita alle filiere produttive e/o di servizio:

- molto richiesta per l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni
- utile per proseguire gli studi negli Istituti Tecnici Superiori o all'Università

PER CHI...

- ama la natura e vuole impegnarsi a proteggerla e a difenderla
- è interessato allo sviluppo delle produzioni animali e vegetali secondo principi e strumenti del sistema di qualità
- è attratto dalle coltivazioni e dagli insediamenti rurali
- vuole impegnarsi per la tutela di parchi e aree protette

SE...

- sei interessato alla tutela ambientale e allo sviluppo ecologico, paesaggistico, culturale e ricreativo del tuo territorio
- vuoi lavorare per la conservazione e il recupero del paesaggio agrario
- ti interessano le attività legate all'agriturismo, all'ecoturismo, al turismo culturale e folkloristico

AMBITI PROFESSIONALI:

- ambiente, produzione vegetale, allevamento, commercializzazione, assistenza tecnica e controllo di qualità
- attività di prevenzione e tutela delle aree protette, parchi e giardini
- organizzazione, intervento, realizzazione e conservazione di opere/strutture per lo sviluppo rurale

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Un indirizzo di studi che prepara per:

- il potenziamento dei servizi per la valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari e agro industriali
- l'organizzazione e gestione di interventi di conservazione e prevenzione per la tutela del territorio
- la gestione dei sistemi per la certificazione dei processi/ prodotti



Il corso della carriera geografica italiana. La rete la vede una caratterizzazione da una matrice basata sulle tre guide: da una matrice agricola alla rete di riferimento.



IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO HA COMPETENZE:

- nella valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali
- nell'integrazione delle produzioni delle aziende agrarie con attività di agriturismo, ecoturismo, turismo culturale

PER ESSERE IN GRADO DI:

- operare nei processi delle diverse filiere produttive secondo i principi e sistemi di qualità
- individuare soluzioni tecniche per migliorare i prodotti e i processi di trasformazione
- gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, aree protette e ricreative
- assistere i singoli produttori o le strutture associate nell'elaborazione di piani e progetti per lo sviluppo rurale



Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	2	-	-	-
Chimica	2	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	-	-	-
Ecologia e pedologia	3	3	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3	3	-	-	-
Biologia applicata	-	-	3	-	-
Chimica applicata e processi di trasformazione	-	-	3	2	-
Tecniche di allevamento vegetale e animale	-	-	2	3	-
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali	-	-	5	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale	-	-	4	5	6
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore	-	-	-	5	6
Sociologia rurale e storia dell'agricoltura	-	-	-	-	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	32	32	32	32	32

I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO



- Produzione Industriali e Artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

SETTORE SERVIZI



- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Servizi Socio-Sanitari
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Servizi Commerciali

una formazione tecnica riferita alle filiere produttive e/o di servizio:

- molto richiesta per l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni
- utile per proseguire gli studi negli Istituti Tecnici Superiori o all'Università

SERVIZI SOCIO - SANITARI

PER CHI...

- è interessato alla salute e al benessere bio-psico-sociale di persone e comunità
- vuole favorire l'integrazione delle persone nel contesto sociale ed economico in cui vivono e lavorano
- desidera un'occupazione a contatto con il pubblico
- vuole operare nel settore delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (ottico e odontotecnico)

SE...

- ti immagini un futuro professionale rivolto al miglioramento del benessere della società e delle persone
- ti interessano le innovazioni scientifiche e tecnologiche nel settore ottico e odontotecnico
- ti piace realizzare prodotti "su misura"

UNA SCELTA PER...

**...LA REALIZZAZIONE DI UNA "VOCAZIONE" ATTENTA
AI BISOGNI INDIVIDUALI E SOCIALI**

**...UN LAVORO COINVOLGENTE, IN COLLABORAZIONE
CON LE FIGURE PROFESSIONALI SPECIALISTICHE,
FINALIZZATO AL BENESSERE.**



**SERVIZI SOCIO – SANITARI
ODONTOTECNICO**



**SERVIZI SOCIO – SANITARI
OTTICO**

IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO HA COMPETENZE:

- per organizzare ed attuare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli
- per promuovere la salute e il benessere bio-psico-sociale

PER ESSERE IN GRADO DI:

- rilevare bisogni socio-sanitari di persone e comunità
- cooperare per la realizzazione di azioni a sostegno e a tutela della persona
- utilizzare gli strumenti informatici nella tecnica professionale e nella gestione dei dati relativi all'utenza
- utilizzare materiali, strumentazioni e tecniche di lavorazione e ricostruzione per preparare ausili e/o presidi sanitari con funzione correttiva, sostitutiva, integrativa ed estetica

LO STUDENTE PUÒ SCEGLIERE TRA:

- l'indirizzo generale **"Servizi socio - sanitari"**
- l'articolazione **"Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - Ottico"**
- l'articolazione **"Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - Odontotecnico"**

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze umane e sociali	4	4	-	-	-
Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	2	-	-	-	-
Esecuzione musicale	-	2	-	-	-
Metodologie operative	2	2	3	-	-
Igiene e cultura medico-sanitaria	-	-	4	4	4
<u>Psicologia generale ed applicata</u>	-	-	4	5	5
Diritto e legislazione socio-sanitaria	-	-	3	3	3
Tecnica amministrativa ed economia sociale	-	-	-	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	32	32	32	32	32

I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

SETTORE SERVIZI

- Produzione Industriali e Artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Servizi Socio-Sanitari
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Servizi Commerciali

una formazione tecnica riferita alle filiere produttive e/o di servizio:

- molto richiesta per l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni
- utile per proseguire gli studi negli Istituti Tecnici Superiori o all'Università

PER CHI...

- vuole essere "ambasciatore" della cucina e dell'ospitalità italiana nel mondo
- ha propensione per le relazioni interpersonali e ama le lingue straniere
- è ben disposto a lavorare in gruppo e sa comunicare

SE...

- ti interessano le tradizioni locali e le nuove tendenze enogastronomiche nazionali e internazionali
- vuoi valorizzare le risorse e i prodotti tipici del tuo territorio
- ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità
- consideri importante offrire al cliente servizi personalizzati

Un'attività coinvolgente e varia nella quale valorizzare tante abilità



AMBITI PROFESSIONALI:

- valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione di prodotti enogastronomici
- amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- organizzazione e gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere

IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO HA COMPETENZE:

- per operare nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
- per organizzare eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti locali

PER ESSERE IN GRADO DI:

- intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, anche con l'uso delle nuove tecnologie
- svolgere attività operative e gestionali per l'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- promuovere le attività di ricevimento per organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- attivare sinergie tra i servizi di ospitalità accoglienza e l'offerta enogastronomia del territorio

LO STUDENTE PUÒ SCEGLIERE TRA:

- l'articolazione "Enogastronomia"
- l'articolazione "Servizi di sala e di vendita"
- l'articolazione "Accoglienza turistica"

Articolazione
enogastronomia

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	33	32	32	32	32

Articolazione servizi
di sala e vendita

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	33	32	32	32	32

Articolazione accoglienza
turistica

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	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	2	6	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	6	6
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	33	32	32	32	32

I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO



- Produzione Industriali e Artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

SETTORE SERVIZI



- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Servizi Socio-Sanitari
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Servizi Commerciali

una formazione tecnica riferita alle filiere produttive e/o di servizio:

- molto richiesta per l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni
- utile per proseguire gli studi negli Istituti Tecnici Superiori o all'Università

SERVIZI COMMERCIALI

PER CHI...

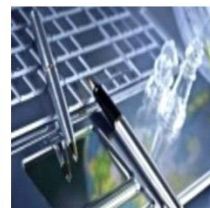
- è attratto dai molteplici aspetti dell'organizzazione dell'impresa commerciale
- è interessato alla gestione, all'amministrazione e alla comunicazione aziendale
- ama le lingue e le relazioni sociali
- è interessato a personalizzare i prodotti e i servizi commerciali anche in modo creativo

SE...

- vuoi inserirti in un ambito socio-economico significativo del tuo territorio
- ti interessa lavorare nel settore dell'impresa commerciale
- ti attraggono le attività per la valorizzazione del territorio e la promozione di eventi
- ti interessa la gestione commerciale in relazione al mercato e alla soddisfazione del cliente

QUESTO INDIRIZZO DI STUDI CONSENTE DI INTERVENIRE OPERATIVAMENTE E IN MODO FLESSIBILE

- nella gestione dei processi amministrativi e commerciali in strutture aziendali di diversa tipologia e dimensione;
- nella promozione delle vendite e dell'immagine aziendale attraverso l'uso delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli grafici e pubblicitari
- nell'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi



IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO HA COMPETENZE:

- della gestione dei processi amministrativi e commerciali
- dell'amministrazione delle imprese, comprese le attività connesse al marketing e alla comunicazione
- della gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale

PER ESSERE IN GRADO DI:

- contribuire operativamente alla gestione dell'area amministrativo - contabile e del marketing aziendale
- collaborare nell'attività di promozione delle vendite e dell'immagine aziendale
- utilizzare le diverse tipologie di strumenti e tecniche di comunicazione, comprese quelle pubblicitarie
- comunicare in almeno due lingue straniere



Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
<u>Informatica e laboratorio</u>	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	4	4	4
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5	5	8	8	8
Tecniche di comunicazione	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	32	32	32	32	32