



ORIENTAMENTO

**PERCORSI DI ISTRUZIONE
E FORMAZIONE
DOPO LA TERZA MEDIA
ANNO SCOLASTICO 2026/2027**

**Centro Coordinamento
Servizi Scolastici** della Valle Camonica

Presentazione Agenda 2026

Scuole secondarie di 1° grado Valle Camonica

È per me un onore porvi i miei più sentiti saluti in occasione dell'avvio di questo anno scolastico. Ogni nuovo inizio porta con sé speranza, impegno e la possibilità di crescere insieme.

La scuola non è soltanto uno spazio fisico dove si impartiscono nozioni: è un laboratorio di comunità, un luogo vivo dove si intrecciano storie, aspirazioni e identità. È da lì che partono le idee che plasmano il futuro, da lì che si forgiavano cittadini consapevoli, solidali, capaci di dare e ricevere e di contribuire alla vita della propria comunità.

Nel nostro territorio, la montagna, i borghi, i sentieri, le incisioni rupestri riconosciute come primo sito UNESCO italiano e le tradizioni custodite dalle generazioni passate ci parlano ogni giorno del valore della memoria e del radicamento. Questa ricchezza paesaggistica, culturale e ambientale è un dono che deve diventare la vostra responsabilità.

Sappiamo che in Valle Camonica la scuola affronta sfide particolari: la dispersione scolastica in aree montane, le distanze tra le sedi, la scarsità di servizi e infrastrutture adeguate. È fondamentale che l'istruzione resti accessibile, alta nella qualità, aperta a tutti voi, ovunque viviate. La scuola non deve essere motivo di esclusione, ma sempre di nuove opportunità.

Agli studenti desidero dire: studiate con curiosità, non abbiate paura di sbagliare, osate proporre idee, partecipate alla vita della vostra Valle. La vostra voce è preziosa, la vostra energia può aprire strade nuove.

Alle famiglie, chiedo collaborazione: il supporto, l'ascolto, la fiducia sono fondamentali per costruire insieme un percorso educativo solido.

Auguro a tutti voi un anno scolastico ricco di soddisfazioni, di progressi e di momenti che restano nel cuore.

Priscilla Ziliani

Assessore alla Cultura, Sport e Turismo

Comunità Montana Valle Camonica

Buongiorno ragazze e ragazzi!

State vivendo un momento importante: tra poco dovrete scegliere la scuola da frequentare il prossimo anno.

Non è solo una scelta "scolastica" — è un piccolo grande passo verso il vostro futuro!

Scegliere la scuola significa scoprire cosa vi appassiona, capire in cosa siete bravi, immaginare chi vorreste diventare. È un modo per crescere, per diventare un po' più grandi e imparare a prendere decisioni con la testa... e con il cuore.

Per aiutarvi in questo percorso, abbiamo preparato questo libretto: dentro troverete tutte le scuole della Valle Camonica, con le loro proposte e i percorsi formativi. Ce n'è per tutti i gusti — dalle materie più tecniche a quelle più artistiche, dai laboratori pratici ai licei più teorici. Insomma, un mondo di possibilità da esplorare!

Insieme agli incontri di orientamento e agli open day, questo libretto vi darà una mano a capire qual è la strada giusta per voi — quella che vi farà crescere, imparare e sentirvi bene.

Fate questa scelta con curiosità e fiducia: il futuro è vostro, e inizia proprio da qui.

Buon viaggio verso la vostra prossima avventura!

Referente del CCSS prof.ssa Paola Abondio

ISTITUTI SUPERIORI E C.F.P. IN VALLE CAMONICA



PRESENTAZIONI ON-LINE PER ISTITUTI COMPRENSIVI

Mercoledì 12 novembre 2025	TASSARA (9.00-9.45)	OLIVELLI (10.00-10.45)
Venerdì 14 novembre 2025	MARCOLINI (9.00-9.45)	ZANARDELLI (10.00-10.45)
Lunedì 17 novembre 2025	MENEGHINI (9.00-9.45)	GOLGI (10.00-10.45)

<https://meet.google.com/nvs-cwve-wys>,



PRESENTAZIONI ON-LINE PER LE FAMIGLIE

Martedì 18 novembre 2025	TASSARA (20.00-20.45)	OLIVELLI (21.00-21.45)
Mercoledì 19 novembre 2025	MARCOLINI (20.00-20.45)	ZANARDELLI (21.00-21.45)
Giovedì 20 novembre 2025	MENEGHINI (20.00-20.45)	GOLGI (21.00-21.45)

<https://meet.google.com/nvs-cwve-wys>

INDICE ISTITUTI SUPERIORI E C.F.P.

IN ORDINE GEOGRAFICO (NORD > SUD)

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE "GIUSEPPE ZANARDELLI"
Sede di Ponte di Legno.....8

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "FEDERICO MENEGHINI"
Edolo 12

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE "GIUSEPPE ZANARDELLI"
Sede di Operativa di Edolo24

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE "PADRE MARCOLINI"
FONDAZIONE SCUOLA CATTOLICA DI VALLE CAMONICA
Capo di Ponte - Breno28

LICEO "CAMILLO GOLGI"
Breno 40

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "TASSARA - GHISLANDI"
Breno 52

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE "GIUSEPPE ZANARDELLI"
Sede operativa di Darfo Boario Terme.....64

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "OLIVELLI - PUTELLI"
Darfo Boario Terme.....70

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "TASSARA - GHISLANDI"
Sede Succursale di PISOgne.....84

OPEN DAYS ISTITUTI SUPERIORI

DATA	ISTITUTO	FASCIA ORARIA
Sabato 22.11.2025	Tassara (Breno)	15.00 - 17.30
Venerdì 28.11.2025	Golgi (Breno)	16.00 - 18.00
Sabato 29.11.2025	Zanardelli (Ponte di Legno)	9.00 - 17.00
	Marcolini (Capo di Ponte e Breno)	14.00 - 18.00
	Olivelli-Putelli (Darfo)	15.00 - 18.00
Martedì 2.12.2025	Meneghini (Edolo)	16.00 - 18.00
Giovedì 4.12.2025	Zanardelli (Darfo)	15.00 - 18.00
Venerdì 5.12.2025	Zanardelli (Edolo)	15.00 - 19.30
Sabato 6.12.2025	Tassara (Breno)	15.00 - 17.30
Venerdì 12.12.2025	Meneghini (Edolo)	17.00 - 19.30
	Golgi (Breno e Darfo)	14.30 - 17.00
	Zanardelli (Edolo)	15.00 - 18.00
Sabato 13.12.2025	Olivelli - Putelli (Darfo)	15.00 - 18.00
	Zanardelli (Darfo)	16.00 - 21.00
Venerdì 19.12.2025	Zanardelli (Darfo)	16.00 - 21.00
	Marcolini (Capo di Ponte e Breno)	14.00 - 18.00
Sabato 20.12.2025	Zanardelli (Ponte di Legno)	9.00 - 17.00
	Zanardelli (Ponte di Legno)	9.00 - 17.00

CALENDARIO MICRO-INSERIMENTI

Le date e le modalità di prenotazione dei micro-inserimenti verranno illustrate da ciascun Istituto Superiore durante le giornate di orientamento ed open day e potranno essere consultate sul Sito istituzionale di ciascuna scuola.

**CENTRO FORMATIVO PROVINCIALE
"GIUSEPPE ZANARDELLI"
UNITA' ORGANIZZATIVA DI PONTE DI LEGNO**



Via F.lli Calvi 42
25056 – Ponte di Legno BS
Telefono: 0364 91390 Fax: 0364 900466
e-mail: pontedilegno@cfpzanardelli.it
sito web: www.cfpzanardelli.it/pontedilegno

Dirigente Scolastico: Denise Ravelli

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

SETTORE	TITOLO DI STUDIO
CUCINA	QUALIFICA III + DIPLOMA DI TECNICO IV LIVELLO EUROPEO
SALA	QUALIFICA III + DIPLOMA DI TECNICO IV LIVELLO EUROPEO
PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO	QUALIFICA III + DIPLOMA DI TECNICO IV LIVELLO EUROPEO

Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti. TECNICO DI CUCINA

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA III + DIPLOMA DI TECNICO IV LIVELLO EUROPEO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua Italiana	3	3	3	3	---
Lingua Inglese	2	2	2	2	---
Diritto/ Economia	1	1	1	1	---
Storia / Geografia	1	1	1	1	---
Matematica	2	2	2	2	---
Scienze	1	1	1	---	---
Informatica	2	2	2	2	---
Attività Motorie	1	1	1	1	---
IRC	1	1	1	1	---
Personalizzazione	1	1	1	---	---
Microlingua Inglese	2	2	2	1	---
Sicurezza formazione generale e specifica	1	---	---	---	---
Laboratorio di cucina	10	7	7	4	---
Tecnica Turistica e alberghiera	1	1	1	---	---
Merceologia, Igiene e Scienze dell'Alimentazione	2	1	1	2	---
Gestione d'impresa	2	2	2	1	---
Marketing e psicologia del cliente	---	---	---	1	---

NOTE: Dal 2^ anno: stage in azienda di 8/10 settimane. Peculiarità: Metodologia didattica Scuola Impresa non simulata, il CFP è collocato in una struttura che eroga servizi di accoglienza e ristorazione per allievi e ospiti esterni: gli allievi sono operativi nei laboratori già nelle prime settimane di scuola.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Per la qualifica: Giovani dai 14 ai 18 anni in possesso di licenza di scuola secondaria di primo grado. Orientamento in uscita verso il mercato del lavoro. Per il diploma: qualifica triennale professionale coerente con il percorso scelto.

COMPETENZE IN USCITA: Si conseguono competenze che permettono di: gestire le fasi dei processi di produzione, trasformazione, decorazione e presentazione, conservazione e somministrazione di piatti tipici del territorio, della cucina regionale e internazionale; applicare norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alla persona, alle attrezzature e ai locali; riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti; utilizzare gli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Qualifica: Inserimento in alberghi e ristoranti di varie categorie, in Italia e all'estero, mense nel settore pubblico o privato, laboratori artigianali del settore alimentare come pasticci, gastronomie. Diploma: si completa il percorso approfondendo competenze quali: gestione organizzativa del lavoro, rapporto con i fornitori e clienti, definizione dell'offerta, preparazione di alimenti e pasti pronti. Dopo il IV anno, possibilità di proseguire con: Percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello; oppure, V anno presso istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità.

Operatore della ristorazione: sala e bar. Tecnico di sala e bar

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA III + DIPLOMA DI TECNICO IV LIVELLO EUROPEO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua Italiana	3	3	3	3	---
Lingua Inglese	2	2	2	2	---
Diritto/ Economia	1	1	1	1	---
Storia / Geografia	1	1	1	1	---
Matematica	2	2	2	2	---
Scienze	1	1	1	---	---
Informatica	2	2	2	2	---
Attività Motorie	1	1	1	1	---
IRC	1	1	1	1	---
Personalizzazione	1	1	1	---	---
Microlingua Inglese	2	2	2	1	---
Sicurezza formazione generale e specifica	1	---	---	---	---
Laboratorio di sala e bar	10	7	7	4	---
Tecnica Turistica e alberghiera	1	1	1	---	---
Merceologia, igiene e scienze dell'alimentazione	2	1	1	2	---
Gestione d'impresa	2	2	2	1	---
Marketing e psicologia del cliente	---	---	---	1	---

NOTE: Dal 2^ anno: stage in azienda di 8/10 settimane. Peculiarità: Metodologia didattica Scuola Impresa non simulata, il CFP è collocato in una struttura che eroga servizi di accoglienza e ristorazione per allievi e ospiti esterni: gli allievi sono operativi nei laboratori già nelle prime settimane di scuola.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Per la qualifica: Giovani dai 14 ai 18 anni in possesso di licenza di scuola secondaria di primo grado. Orientamento in uscita verso il mercato del lavoro. Per il diploma: qualifica triennale professionale coerente con il percorso scelto.

COMPETENZE IN USCITA: Preparazione giornaliera della sala, dei tavoli di servizio e del bar. Gestisce il servizio alla clientela, somministra bevande, gelati, snack e realizza prodotti di caffetteria e bevande miscelate nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti. Per il diploma: qualifica triennale professionale coerente con il percorso scelto.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Qualifica: Inserimento in alberghi e ristoranti di varie categorie, in Italia e all'estero. Impiegato come cameriere in strutture di tipo fieristico, in aziende di catering per cerimonie ed eventi. Diploma: si completa il percorso approfondendo competenze quali: gestione organizzativa del lavoro, rapporto con i fornitori e clienti, definizione dell'offerta, abbinamento del vino alle pietanze. Alla conclusione del IV anno, possibilità di proseguire con: Percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello; oppure, V anno presso istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità.

Operatore delle produzioni alimentari: Pasticceria, pasta e prodotti da forno

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA III + DIPLOMA DI TECNICO IV LIVELLO EUROPEO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua Italiana	3	3	3	3	---
Lingua Inglese	2	2	2	2	---
Diritto	1	1	1	1	---
Economia	1	1	1	1	---
Storia/geografia	1	---	1	1	---
Matematica	2	2	2	2	---
Informatica	2	2	2	2	---
Attività motorie	1	1	1	1	---
IRC	1	1	1	1	---
Personalizzazione	1	1	1	1	---
Microlingua inglese	1	2	2	2	---
Sicurezza ambiente e qualità	1	---	---	---	---
Merceologia igiene e scienze dell'alimentazione	2	1	1	2	---
Laboratorio di panificazione e pasticceria	10	7	7	6	---
Informatica applicata	---	---	---	1	---
Tecnica Turistica Alberghiera	1	1	1	---	---

NOTE: Dal 2^ anno: stage in azienda di 8/10 settimane. Peculiarità: Metodologia didattica Scuola Impresa non simulata, il CFP è collocato in una struttura che eroga servizi di accoglienza e ristorazione per allievi e ospiti esterni: gli allievi sono operativi nei laboratori già nelle prime settimane di scuola.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Per la qualifica: Giovani dai 14 ai 18 anni in possesso di licenza di scuola secondaria di primo grado. Orientamento in uscita verso il mercato del lavoro. Per il diploma: qualifica triennale professionale coerente con il percorso scelto.

COMPETENZE IN USCITA: Il tecnico di cucina è in grado di esercitare il presidio del processo di preparazione pasti, individuando le risorse materiali e tecnologiche, con assunzione di responsabilità relative alle attività svolte da altri. Ha acquisito competenze relative: all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza; alla predisposizione dei menù; alla cura ed elaborazione di prodotti cucina e allestiti; alla valutazione dei costi di preparazione di un piatto o di un evento, al monitoraggio e valutazione del risultato.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Inserimento in panifici e in pasticcerie, sia a carattere artigianale che industriale. Lavora anche in alberghi e ristoranti per la preparazione di dolci e prodotti panari. Alla conclusione dei percorsi di IV anno, possibilità di proseguire con: Percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello; oppure, V anno presso istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "F.MENEGHINI" DI EDOLO



Via Alessandro Morino, 5
25048 EDOLO (BS)
Telefono: 0364 71033 Fax: 0364 73175
e-mail: bsis007008@istruzione.it
sito web: www.istitutomeneghini.it

Dirigente Scolastico: RAFFAELLA ZANARDINI

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

SETTORE	TITOLO DI STUDIO
LICEO SCIENTIFICO	DIPLOMA DI LICEO SCIENTIFICO
LICEO SCIENTIFICO AD INDIRIZZO SPORTIVO	DIPLOMA DI LICEO SCIENTIFICO AD INDIRIZZO SPORTIVO
TECNICO ECONOMICO	DIPLOMA IN AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING
TECNICO ECONOMICO	DIPLOMA IN TURISMO
TECNICO TECNOLOGICO	DIPLOMA IN COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO
TECNICO TECNOLOGICO	DIPLOMA IN CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE (ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI)
PROFESSIONALE	DIPLOMA IN AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE,, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE
PROFESSIONALE	DIPLOMA MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

LICEO SCIENTIFICO

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA DI LICEO SCIENTIFICO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	3	3	3
Matematica	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali	2	2	3	3	3
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

NOTE: l'orario settimanale è strutturato su cinque giorni dal lunedì al venerdì senza rientri pomeridiani. L'Istituto propone percorsi di approfondimento e di sviluppo delle eccellenze nelle discipline scientifiche, con corsi extracurricolari da collocare dal lunedì al venerdì; sono proposte esperienze di alternanza scuola-lavoro in periodo scolastico e di tirocinio.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: il liceo scientifico è indicato per studenti dotati di attitudine al ragionamento logico e analitico, interessati ad approfondire le discipline scientifiche senza rinunciare a una solida formazione umanistica. Richiede impegno costante, metodo di studio rigoroso e capacità di affrontare un percorso articolato e impegnativo. È particolarmente adatto a chi intende sviluppare competenze trasversali utili per l'accesso a tutte le facoltà universitarie e per le professioni che richiedono capacità di analisi, problem solving e pensiero critico.

COMPETENZE IN USCITA: aver acquisito una formazione culturale equilibrata nei due versanti linguistico-storico-filosofico e scientifico;

- comprendere i nodi fondamentali dello sviluppo del pensiero, anche in dimensione storica, e i nessi tra i metodi di conoscenza propri della matematica e delle scienze sperimentali e quelli propri dell'indagine di tipo umanistico;

- essere in grado di comprendere le strutture portanti dei procedimenti argomentativi e dimostrativi della matematica, anche attraverso la padronanza del linguaggio logico-formale, utilizzandole in particolare nella risoluzione di problemi di varia natura;

- aver raggiunto una conoscenza sicura dei contenuti fondamentali delle scienze fisiche e naturali (chimica, biologia, scienze della terra, astronomia) e, anche attraverso l'uso sistematico del laboratorio, una padronanza dei linguaggi specifici e dei metodi di indagine propri delle scienze sperimentali;

- essere consapevoli delle ragioni che hanno prodotto lo sviluppo scientifico e tecnologico nel tempo, in relazione ai bisogni e alle domande di conoscenza dei diversi contesti, con attenzione critica alle dimensioni tecnico-applicative ed etiche delle conquiste scientifiche, in particolare quelle più recenti.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il liceo scientifico apre le porte a tutte le facoltà universitarie, ma è particolarmente indicato per: Ingegneria (tutte le specializzazioni), Matematica, Fisica, Chimica, Medicina, Professioni Sanitarie, Informatica e Data Science, Architettura e Design, Economia, Statistica e Management, Scienze Naturali e Ambientali, Psicologia, Giurisprudenza e Scienze Politiche. In aggiunta offre la possibilità di frequentare qualsiasi corso ITS.

LICEO SCIENTIFICO AD INDIRIZZO SPORTIVO

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA DI LICEO SCIENTIFICO AD INDIRIZZO SPORTIVO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica**	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali***	3	3	3	3	3
Diritto ed economia dello sport	---	---	3	3	3
Scienze motorie e sportive	3	3	3	3	3
Discipline sportive	3	3	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

NOTE: ** Con Informatica nel Primo Biennio - *** Biologia, Chimica, Scienze della Terra

L'orario settimanale è strutturato su cinque giorni dal lunedì al venerdì senza rientri pomeridiani. L'Istituto propone percorsi di approfondimento e di sviluppo delle eccellenze nelle discipline scientifiche, con corsi extracurricolari da collocare dal lunedì al venerdì; sono proposte esperienze di alternanza scuola-lavoro in periodo scolastico e di tirocinio.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente ideale del liceo scientifico ad indirizzo sportivo dimostra interesse per le discipline scientifiche e matematiche, unite a una spiccata passione per lo sport e l'attività motoria. È motivato ad approfondire sia gli aspetti teorici che pratici legati alla cultura sportiva, alla biologia e alle scienze applicate al movimento. Richiede capacità di organizzazione, impegno costante nello studio e nella pratica sportiva, oltre a spirito di collaborazione e attitudine al lavoro di squadra. Il percorso è indicato per chi desidera sviluppare competenze trasversali utili in ambito educativo, sportivo e gestionale e pensiero critico.

COMPETENZE IN USCITA: applicare i metodi della pratica sportiva in diversi ambiti;

- elaborare l'analisi critica dei fenomeni sportivi, la riflessione metodologica sullo sport e sulle procedure sperimentali ad esso inerenti;
- ricercare strategie atte a favorire la scoperta del ruolo pluridisciplinare e sociale dello sport;
- approfondire la conoscenza e la pratica delle diverse discipline sportive;
- orientarsi nell'ambito socio-economico del territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria realtà territoriale con contesti nazionali ed internazionali.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il liceo scientifico ad indirizzo sportivo offre l'accesso a un'ampia gamma di percorsi universitari, con particolare riferimento alle facoltà di Scienze motorie, Fisioterapia, Professioni sanitarie, Psicologia, Scienze dell'educazione e discipline economiche e giuridiche applicate allo sport. In aggiunta offre la possibilità di frequentare qualsiasi corso ITS.

INDIRIZZO TECNICO ECONOMICO

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA IN AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
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
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Scienza della Terra e Biologia)	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Fisica)	2	---	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	---	2	---	---	---
Geografia	3	3	---	---	---
Informatica	2	2	2	2	---
Seconda lingua comunitaria (Francese)	3	3	3	3	3
Economia aziendale	2	2	6	7	8
Diritto	---	---	3	3	3
Economia politica	---	---	3	2	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

NOTE: l'orario settimanale è strutturato su cinque giorni dal lunedì al venerdì con un rientro pomeridiano.

L'Istituto propone percorsi di approfondimento e di sviluppo delle eccellenze in particolare nelle discipline economiche, con corsi extracurricolari da collocare dal lunedì al venerdì; sono proposte esperienze di alternanza scuola-lavoro in periodo scolastico e di tirocinio.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente ideale del liceo scientifico ad indirizzo sportivo dimostra interesse per le discipline scientifiche e matematiche, unite a una spiccata passione per lo sport e l'attività motoria. È motivato ad approfondire sia gli aspetti teorici che pratici legati alla cultura sportiva, alla biologia e alle scienze applicate al movimento. Richiede capacità di organizzazione, impegno costante nello studio e nella pratica sportiva, oltre a spirito di collaborazione e attitudine al lavoro di squadra. Il percorso è indicato per chi desidera sviluppare competenze trasversali utili in ambito educativo, sportivo e gestionale e pensiero critico.

COMPETENZE IN USCITA: riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali, collegando i macrofenomeni economici alle specificità aziendali e confrontando i cambiamenti storici e culturali.

- Individuare e applicare la normativa pubblicitaria, civilistica e fiscale, comprendendo i modelli organizzativi e i processi aziendali per ottimizzare le operazioni.
- Analizzare il mercato del lavoro e contribuire alla gestione delle risorse umane, riconoscendo i modelli organizzativi e cercando soluzioni efficaci per la gestione aziendale.
- Utilizzare software di contabilità integrata, applicare strumenti di programmazione e controllo di gestione, e analizzare i risultati per supportare le decisioni aziendali.
- Gestire il marketing aziendale in relazione al ciclo di vita dell'impresa, orientarsi nel mercato finanziario e assicurativo, e produrre documenti sulla rendicontazione sociale e ambientale in base alla responsabilità sociale d'impresa.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Il diplomato può proseguire gli studi presso tutte le Facoltà Universitarie o inserirsi nel mondo del lavoro in particolare nel settore finanziario e della contabilità.

INDIRIZZO TECNICO ECONOMICO

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA IN TURISMO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
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
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Scienza della Terra e Biologia)	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Fisica)	2	---	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	---	2	---	---	---
Geografia	3	3	---	---	---
Informatica	2	2	---	---	---
Economia aziendale	2	2	---	---	---
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera (Francese)	---	---	3	3	3
Discipline turistiche e aziendali	---	---	4	4	4
Geografia turistica	---	---	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	---	---	3	3	3
Arte e territorio	---	---	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

NOTE: l'orario settimanale è strutturato su cinque giorni dal lunedì al venerdì con un rientro pomeridiano. L'Istituto propone percorsi di approfondimento e di sviluppo delle eccellenze in particolare nelle discipline tecniche e linguistiche, con corsi extracurricolari da collocare dal lunedì al venerdì; sono proposte inoltre esperienze di stage all'estero, scambi di classi, alternanza scuola-lavoro in periodo scolastico e di tirocinio.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente ideale dell'indirizzo Turismo è interessato alle lingue straniere, alla geografia e alla conoscenza delle culture, mostrando curiosità verso le dinamiche economiche e sociali che caratterizzano il settore turistico. Dimostra buone capacità comunicative e relazionali, è predisposto al contatto con il pubblico e sa lavorare sia in autonomia sia in team. Mostra attenzione alla valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale, con un atteggiamento responsabile e orientato alla sostenibilità. È inoltre flessibile e disponibile ad adattarsi a contesti diversi, qualità fondamentali in un settore in continua evoluzione come quello turistico.

COMPETENZE IN USCITA: analizzare i mercati e i fenomeni socio-economici per comprendere le dinamiche globali e locali e il loro impatto sul settore turistico.

- Applicare la normativa pubblica, civile e fiscale con particolare attenzione alle imprese turistiche.
- Gestire e organizzare le attività aziendali del settore turistico, utilizzando strumenti di contabilità e soluzioni funzionali ai diversi modelli d'impresa.
- Valorizzare il patrimonio culturale e progettare strategie di sviluppo per un turismo integrato e sostenibile.
- Curare marketing, comunicazione e risorse umane nelle imprese turistiche, contribuendo alla promozione e alla gestione efficace dei servizi.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il diplomato può proseguire gli studi presso tutte le Facoltà Universitarie o inserirsi nel mondo del lavoro in particolare nel settore turistico.

INDIRIZZO TECNICO TECNOLOGICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma in CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE
(ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
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
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Scienza della Terra e Biologia)	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Fisica)	3 (2) *	3 (2) *	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	3 (2) *	3 (2) *	---	---	---
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3 (2) *	3 (2) *	---	---	---
Tecnologie informatiche	3 (2) *	---	---	---	---
Geografia	1	---	---	---	---
Scienze e tecnologie applicate	---	3	---	---	---
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Chimica analitica e strumentale	---	---	4	4	4
Chimica organica e biochimica	---	---	4	4	4
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale	---	---	6	6	6
Fisica ambientale	---	---	2	2	3

NOTE: * (tra parentesi) sono indicate le ore di Laboratorio relative alla materia di studio.

l'orario settimanale è strutturato su cinque giorni dal lunedì al venerdì con un rientro pomeridiano. L'Istituto propone percorsi di approfondimento e di sviluppo delle eccellenze in particolare nel settore ambientale, con corsi extracurricolari da collocare dal lunedì al venerdì; sono proposte inoltre esperienze di alternanza scuola-lavoro in periodo scolastico e di tirocinio.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente ideale dell'indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie (CMB) è curioso, analitico e appassionato delle scienze, con una spiccata attitudine al lavoro pratico e sperimentale. È preciso e attento ai dettagli, in grado di gestire situazioni complesse e applicare metodi scientifici per risolvere problemi. Mostra interesse per le tecnologie e i processi industriali, e ha una buona comprensione dei principi chimici, fisici e biologici. Inoltre, è capace di lavorare in team, affrontando le sfide del settore con un approccio critico e innovativo, rispettando le normative sulla sicurezza e l'ambiente.

COMPETENZE IN USCITA: Raccogliere e analizzare dati quantitativi sui fenomeni, utilizzando grandezze e modelli scientifici.

- Organizzare e gestire attività sperimentali e di laboratorio in ambito chimico e biotecnologico.
- Applicare principi di chimica e fisica per interpretare strutture e trasformazioni dei sistemi.
- Valutare l'impatto e i limiti delle tecnologie nel contesto sociale, culturale e ambientale.
- Progettare e controllare processi, garantendo qualità, sicurezza e rispetto delle normative ambientali.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il diplomato può proseguire gli studi presso tutte le Facoltà Universitarie o inserirsi nel mondo del lavoro nel settore dell'industria chimica e della sanità.

INDIRIZZO TECNICO TECNOLOGICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma in COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
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
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Geografia generale ed economica	1	---	---	---	---
Scienze integrate (Scienza della Terra e Biologia)	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Fisica)	3 (2) *	3 (2) *	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	3 (2) *	3 (2) *	---	---	---
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3 (2) *	3 (2) *	---	---	---
Tecnologie informatiche	3 (2) *	---	---	---	---
Scienze e tecnologie applicate	---	3	---	---	---
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro	---	---	2	2	2
Progettazione, costruzioni e impianti	---	---	7	6	7
Geopedologia, economia ed estimo	---	---	3	4	4
Topografia	---	---	4	4	4

NOTE: * (tra parentesi) sono indicate le ore di Laboratorio relative alla materia di studio.

l'orario settimanale è strutturato su cinque giorni dal lunedì al venerdì con un rientro pomeridiano.

L'Istituto propone percorsi di approfondimento e di sviluppo delle eccellenze nel settore della sicurezza, della bioarchitettura, della certificazione energetica e della cartografia tematica, con corsi curriculari ed extracurriculari da collocare dal lunedì al venerdì; sono proposte inoltre esperienze di alternanza scuola-lavoro in periodo scolastico e di tirocinio.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente deve evidenziare interesse verso le discipline tecniche e scientifiche.

COMPETENZE IN USCITA: - ha competenze nel campo dei materiali, nell'impiego degli strumenti di rilievo, nell'utilizzo dei mezzi informatici, nella valutazione tecnica ed economica dei beni;

- possiede capacità grafiche e progettuali in campo edilizio;

- possiede capacità relative all'organizzazione del cantiere, alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla gestione degli impianti;

- è in grado di procedere alla stima di terreni e fabbricati, all'amministrazione di immobili ed allo svolgimento di operazioni catastali.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il diplomato può proseguire gli studi presso tutte le Facoltà Universitarie o inserirsi nel mondo del lavoro nel settore delle costruzioni.



INDIRIZZO PROFESSIONALE IN AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE.

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA IN AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE.

PRIMO BIENNIO

ASSI CULTURALI	Monte ore BIENNIO	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO
AREA GENERALE		
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano (264 ore) Inglese (198 ore)
Asse matematico	264 ore	Matematica
Asse storico sociale	264 ore	Storia - Geografia (132 ore) Diritto e economia (132 ore)
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative
Totale ore Area generale	1.188 ore	
AREA DI INDIRIZZO		
Asse scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze integrate (264/297 ore) Ecologia e pedologia (198/264 ore) TIC (132 ore)
<i>di cui in compresenza con ITP</i>	<i>396 ore</i>	Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie (264/330 ore)
Totale Area di Indirizzo	924 ore	
TOTALE BIENNIO	2112 ore	
Personalizzazione degli apprendimenti	264 ore	

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente ideale del GRFEM è motivato a lavorare nel settore ambientale, con una forte passione per la natura e la gestione sostenibile delle risorse forestali e montane. Ha una solida preparazione scientifica, è curioso, innovativo e capace di lavorare in team. Possiede competenze interdisciplinari, con attenzione alla protezione del territorio e alle sfide legate alla sostenibilità e al cambiamento climatico.

COMPETENZE IN USCITA

- Gestire le produzioni animali e vegetali nel rispetto dei sistemi di qualità e dei principi di sostenibilità agricola.
- Promuovere l'agricoltura multifunzionale, incentivando una nuova visione della ruralità attraverso attività agricole e non agricole.
- Sviluppare e innovare nel settore agricolo, creando nuove opportunità di crescita e valorizzazione delle produzioni locali.
- Contribuire allo sviluppo dell'agriturismo, integrando agricoltura, paesaggio e turismo culturale in modo sostenibile.
- Promuovere la tutela e valorizzazione del paesaggio e dell'ambiente, con particolare attenzione ai contesti forestali e montani.

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
AREA GENERALE				
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	RC o attività alternative	33	33	33
Totale ore Area generale		462	462	462
AREA DI INDIRIZZO				
Asse professionale scientifico tecnologico e professionale	Laboratorio di biologia applicata ai processi di trasformazione	66	66	---
	Agronomia del territorio agrario e forestale	66	66	66
	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	66	66	66
	Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	99	99	132
	Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	99	99	99
	Agricoltura sostenibile e biologica	66	---	---
	Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	132	132	165
	Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica	---	66	66
Totale ore Area di Indirizzo		594	594	594
<i>di cui in compresenza</i>		<i>891</i>		
NOTE: l'orario settimanale è strutturato su cinque giorni dal lunedì al venerdì con un rientro pomeridiano. L'Istituto propone percorsi di approfondimento e di sviluppo delle eccellenze nel settore ambientale montano; sono proposte inoltre esperienze di alternanza scuola-lavoro in periodo scolastico e di tirocinio.				

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: impiego in Enti o aziende di gestione e salvaguardia del territorio; imprese boschive; possibilità di proseguire gli studi in tutte le Facoltà Universitarie.

**INDIRIZZO PROFESSIONALE
MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA, INDIRIZZO ELETTRICO**

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

PRIMO BIENNIO

ASSI CULTURALI	Monte ore BIENNIO	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO
AREA GENERALE		
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano - Inglese
Asse matematico	264 ore	Matematica
Asse storico sociale	264 ore	Storia - Geografia - Diritto e economia
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative
Totale ore Area generale	1.188 ore	
AREA DI INDIRIZZO		
Asse scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze integrate - TIC - Discipline di indirizzo - Laboratori professionali di indirizzo (*)
<i>di cui in compresenza</i>	<i>396 ore</i>	
Totale Area di Indirizzo	924 ore	
TOTALE BIENNIO 2112 ore		
Personalizzazione degli apprendimenti	264 ore	
NOTE: (*) alle attività di laboratorio possono essere dedicate un numero massimo di 6 ore settimanali.		

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
AREA GENERALE				
Asse dei linguaggi	Lingua italiana Lingua inglese	198	198	198
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	RC o attività alternative	33	33	33
Totale ore Area generale		462	462	462
AREA DI INDIRIZZO				
Asse professionale scientifico tecnologico e professionale	Area scientifico tecnologica (Tecnologie meccaniche, elettriche...) e tecnico professionale (Installazione e Manutenzione, Laboratori tecnologici...)	594	594	594
Totale ore Area di Indirizzo		594	594	594
<i>di cui in compresenza</i>		231	231	231
NOTE: l'orario settimanale è strutturato su cinque giorni dal lunedì al venerdì con un rientro pomeridiano. L'Istituto propone percorsi di approfondimento e di sviluppo delle eccellenze nel settore elettrico; sono proposte inoltre esperienze di alternanza scuola-lavoro in periodo scolastico e di tirocinio.				

COMPETENZE IN USCITA: comprendere e interpretare schemi di impianti e intervenire nella loro manutenzione e ottimizzazione.

- applicare la normativa sulla sicurezza e utilizzare strumenti e tecnologie specifiche per garantire il corretto funzionamento degli impianti.
- documentare, monitorare e garantire la funzionalità degli impianti, intervenendo sulla sostituzione di componenti.
- utilizzare strumenti di controllo e diagnosi per eseguire regolazioni e verifiche sugli impianti.
- coordinare le esigenze del committente, gestire risorse tecniche e garantire l'efficacia e la sostenibilità economica dei servizi.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO

Il diplomato potrà lavorare come: dipendente presso aziende di impiantistica elettrica ed elettronica, tecnico manutentore presso industrie ed enti pubblici, libero professionista come installatore e manutentore di impianti elettrici civili, industriali e di automazione. Potrà proseguire gli studi presso facoltà universitarie in ambito tecnico o istituti di formazione superiore.

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

"GIUSEPPE ZANARDELLI"

Sede di Operativa di Edolo



Via Guglielmo Marconi, 73

25048 – EDOLO

Telefono: 0364 71256 Fax: 0364 73165

e-mail: edolo@cfpzanardelli.it

sito web: www.cfpzanardelli.it/edolo

Dirigente Scolastico: DENISE RAVELLI

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

SETTORE	TITOLO DI STUDIO
RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE	QUALIFICA III + DIPLOMA IV livello europeo
GRAFICO IPERMEDIALE	QUALIFICA III + DIPLOMA IV livello europeo

Riparatore di Veicoli a Motore - Tecnico riparatore dei veicoli a motore

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA PROFESSIONALE (triennio) + DIPLOMA DI TECNICO (4° anno)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	---
Lingua Italiana	2	2	3	3	---
Lingua inglese	2	2	3	3	---
Diritto/Economia	1	2	2	2	---
Storia/Geografia	1	1	1	1	---
Matematica	2	3	3	3	---
Scienze	1	1	1	1	---
Informatica	2	2	1	1	---
Fisica	1	2	1	2	---
Irc	1	1	1	1	---
Attività Motoria	1	1	1	1	---
Personalizzazione	1	1	2	2	---
Laboratorio motoristico	7	3	4	4	---
Laboratorio innovazione Tecnologica/Autronica	---	2	3	4	---
Sicurezza/Ambiente/Qualità	1	---	---	---	---
Inglese tecnico	---	---	---	---	---
Tecnologia meccanica d'auto	3	2	2	---	---
Laboratorio motocicli	3	2	---	---	---
Laboratorio Gomme	1	2	1		
Stage	---	8 sett.	10 sett.	10 sett.	---

NOTE: Il percorso professionale è arricchito da numerosi interventi di esperti, visite guidate alle imprese del settore, seminari tecnici, progetti multidisciplinari in team, simulazioni dell'attività aziendale.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di licenza media per l'accesso al percorso triennale; qualifica per l'accesso al quarto anno; attitudine alla professione; orientamento in uscita verso il mondo del lavoro.

COMPETENZE IN USCITA: il Riparatore di Veicoli a Motore, oltre ad avere una cultura di base nelle competenze dell'area dei linguaggi, in quella socio-economica e in quella matematico-scientifica, è in grado di occuparsi della manutenzione, revisione e riparazione di parti meccaniche, elettriche/elettroniche, organi, gruppi e sistemi di veicoli a motore. La figura del Tecnico ha competenze di Marketing e gestisce con autonomia e responsabilità l'intero processo di riparazione.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: inserimento qualificato presso autofficine di riparazione auto, autosaloni, concessionarie o anche in ditte dove serve la manutenzione di veicoli a motore. Acquisizione di competenze sul profilo professionale del Gommista. Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di stage all'estero. Entrambi i titoli di studio possono essere acquisiti in apprendistato Art. 43. A conclusione del IV anno, possibilità di proseguire: con percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello Art. 43 DLGS 81/2015; Quinto anno presso istituti professionali (selezione a cura dell'istituto di ingresso) al fine di ottenere il diploma di maturità.

Grafico Ipermediale – Tecnico Grafico

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA PROFESSIONALE (triennio) + DIPLOMA (4° anno)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	---
Lingua italiana	2	2	3	3	---
Lingua inglese	2	2	3	3	---
Diritto / Economia	2	2	2	2	---
Storia / Geografia	1	1	1	1	---
Matematica	2	3	3	3	---
Scienze	1	2	1	1	---
Informatica	1	1	1	1	---
Attività Motoria	1	1	1	1	---
Irc	1	1	1	1	---
Personalizzazione	1	1	2	2	---
Storia dell'arte, stili e designer, comunicazione grafica	2	1	---	---	---
Tecniche di produzione Audio / Video	3	3	2		---
Videomaking	---	---	---	3	
Laboratorio di fotografia	3	2	2	3	---
Produzione grafica multimediale	4	2	2	2	---
Web e app Design	3	2	2	---	---
Gestione Social Media	3	2	1	---	---
Sicurezza / Ambiente / Qualità	1	---	---	---	---
Sound Design	---	---	---	1	---
Stage	---	8 sett.	10 sett.	10 sett.	---

NOTE: il percorso professionale è arricchito da numerosi interventi di esperti, visite guidate ad imprese del settore, seminari tecnici, dimostrazioni, partecipazione a gare e concorsi nazionali, progetti multidisciplinari in team, simulazioni dell'attività aziendale.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di licenza media per l'accesso al percorso triennale; qualifica per l'accesso al quarto anno; attitudine alla professione; orientamento in uscita verso il mondo del lavoro.

COMPETENZE IN USCITA: il Grafico Ipermediale, oltre ad avere una cultura di base nelle competenze dell'area dei linguaggi, in quella socio-economica e in quella matematico-scientifica, è in grado di realizzare un prodotto grafico, produrre file per la pubblicazione impiegando software professionali per il trattamento delle immagini e l'impaginazione di stampati; crea testi, video, immagini e grafica, sia statiche che in movimento.

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: inserimento qualificato nelle agenzie di pubblicità, studi grafici, tipografie, case editrici, settore comunicazione in azienda, web agency, istituti cinematografici e televisivi e ovunque si impieghino strumenti multimediali. Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di stage all'estero. Entrambi i titoli di studio possono essere acquisiti in apprendistato Art. 43. A conclusione del IV anno, possibilità di proseguire: con percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello Art. 43 DLGS 81/2015; Quinto anno presso istituti professionali (selezione a cura dell'istituto di ingresso) al fine di ottenere il diploma di maturità.



**CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
"PADRE MARCOLINI"
FONDAZIONE SCUOLA CATTOLICA
DI VALLE CAMONICA ETS**



Via M.A. Cocchetti, 5 - 25044 CAPO DI PONTE (BS)
Via Marconi, 7 - 25044 CAPO DI PONTE (BS)
Via Leonardo da Vinci, 35 - 25043 BRENO (BS)
Telefono: 0364 331016 - 366.3139389
e-mail: info@cfpmarcolini.it
sito web: www.fondazionescv.it

Dirigente Scolastico: FRANCESCO MARCOLINI

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

SETTORE	TITOLO DI STUDIO
PROFESSIONALE EDILE	QUALIFICA DI OPERATORE EDILE + DIPLOMA DI TECNICO EDILE
PROFESSIONALE IMPIANTI TERMOIDRAULICI	QUALIFICA DI OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI + DIPLOMA DI TECNICO IMPIANTI TERMOIDRAULICI
PROFESSIONALE ELETTRICO	QUALIFICA DI OPERATORE ELETTRICO + DIPLOMA DI TECNICO ELETTRICO
PROFESSIONALE DEL LEGNO	QUALIFICA DI OPERATORE DEL LEGNO + DIPLOMA DI TECNICO DEL LEGNO
PROFESSIONALE MECCANICO	QUALIFICA DI OPERATORE MECCANICO + DIPLOMA DI TECNICO PER LA PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DI IMPIANTI DI PRODUZIONE
PROFESSIONALE AGRICOLO	QUALIFICA DI OPERATORE AGRICOLO + DIPLOMA DI TECNICO AGRICOLO
PROFESSIONALE PRODUZIONI ALIMENTARI-LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO E CASEARIO	QUALIFICA DI OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO CASEARIO + DIPLOMA DI TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO CASEARIO
PROFESSIONALE AGRICOLO GESTIONE ALLEVAMENTO	QUALIFICA DI OPERATORE AGRICOLO - GESTIONE ALLEVAMENTO - DIPLOMA DI TECNICO AGRICOLO - GESTIONE ALLEVAMENTO
TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO	DIPLOMA DI TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO
PROFESSIONALE DELL'ABBIGLIAMENTO E DEI PRODOTTI TESSILI PER LA CASA - SARTORIA	QUALIFICA DI OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO E DEI PRODOTTI TESSILI PER LA CASA - SARTORIA + DIPLOMA DI TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO - ABBIGLIAMENTO

PROFESSIONALE EDILE

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA DI OPERATORE EDILE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	---	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	---	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	---	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	---	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	---	---
Competenze educative e sociali - attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali - Etica, valori - Religione	1	1	1	---	---
Competenza digitale	2	---	---	---	---
Laboratorio professionale edile	5	5	5	---	---
Teoria professionale (Tecnologia e contabilità)	4	3	3	---	---
Autocad Edile	2	2	3	---	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	---	---	---
TIROCINIO PROFESSIONALE (ore annuali)	---	340	400	---	---

NOTE: al termine del percorso triennale è previsto un quarto anno facoltativo al termine del quale viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO EDILE.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: forte motivazione al lavoro, alla crescita professionale, una particolare passione e interesse per le costruzioni edili, impegno ed applicazione nello studio.

COMPETENZE IN USCITA: l'operatore edile interviene nel processo delle costruzioni edilizie, con competenza nell'allestimento e preparazione del cantiere edile, effettuando lavori di costruzione specializzati quali, ad esempio, intonacatura e rivestimento di pavimenti e di muri. Pianifica la progettazione delle fasi di costruzione, seguendo l'apposita documentazione (schemi, disegni, distinte materiali). Esegue, inoltre, lavorazioni di carpenteria per la fabbricazione ed il montaggio di elementi edilizi, lavorazioni di finitura di opere edili nel rispetto della normativa di settore, verificando la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni realizzate. Leggere gli elaborati tecnici ed eseguire opere in muratura e finitura, lavorazioni di carpenteria per la fabbricazione ed il montaggio di elementi edilizi, verificare la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni edili realizzate, nel rispetto degli standard progettuali di qualità e sicurezza.

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: l'operatore edile opera prevalentemente in qualità di lavoratore autonomo oppure come dipendente o collaboratore presso piccole e medie imprese di costruzioni.

PROFESSIONALE IMPIANTI TERMOIDRAULICI

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA DI OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	---	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	---	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	---	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	---	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	---	---
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali – Etica, valori - Religione	1	1	1	---	---
Competenza digitale	2	---	---	---	---
Laboratorio professionale termoidraulico	5	5	5	---	---
Teoria professionale (Idraulica e impiantistica)	4	3	3	---	---
Autocad Impianti	2	2	3	---	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	---	---	---
TIROCINIO PROFESSIONALE (ore annuali)	---	340	400	---	---

NOTE: al termine del percorso triennale è previsto un quarto anno facoltativo al termine del quale viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO DI IMPIANTI TERMICI.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: forte motivazione al lavoro, alla crescita professionale, una particolare passione e interesse per l'installazione di impianti idraulici, impianti termici, di condizionamento, di apparecchiature idrosanitarie; impegno ed applicazione nello studio.

COMPETENZE IN USCITA: l'operatore di impianti termoidraulici si occupa della progettazione, realizzazione e collaudo di condutture per acqua e gas, di impianti sanitari, collettori solari, pompe di calore, impianti di recupero, piscine e impianti di climatizzazione e deumidificazione. Progetta e realizza impianti centralizzati di riscaldamento, impianti di adduzione del gas metano, di ventilazione e di combustione. Installa bruciatori a gasolio e a gas, caldaie, rubinetterie, scaldabagni e dispositivi per lo scarico delle acque piovane. Effettua anche controlli sugli impianti al fine di verificarne il corretto funzionamento e interventi di manutenzione, impianti termici e di condizionamento, abilità e conoscenze della nuova tecnologia per il risparmio energetico e l'utilizzo di energie alternative; capacità di installare, collaudare, mantenere e riparare gli impianti sopra descritti.

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: l'impiantista termoidraulico opera prevalentemente in qualità di lavoratore autonomo oppure come dipendente o collaboratore presso imprese di costruzione, manutenzione e installazione di impianti termoidraulici. Può anche lavorare presso enti pubblici o istituti privati incaricati di certificare il corretto funzionamento degli impianti installati. Presso aziende termoidrauliche attive nel settore dell'installazione, della commercializzazione e della produzione di componentistiche di impianti idraulici, impianti termici, di condizionamento e di apparecchiature idrosanitarie, in Italia e all'estero.

PROFESSIONALE ELETTRICO

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA DI OPERATORE ELETTRICO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	---	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	---	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	---	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	---	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	---	---
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali – Etica, valori - Religione	1	1	1	---	---
Competenza digitale	2	---	---	---	---
Laboratorio professionale elettrico	5	5	5	---	---
Teoria professionale (Elettrotecnica, elettronica, automazione e domotica)	4	3	3	---	---
Autocad Elettrico	2	2	3	---	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	---	---	---
TIROCINIO PROFESSIONALE (ore annuali)	---	340	400	---	---

NOTE: al termine del percorso triennale è previsto un quarto anno facoltativo al termine del quale viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO ELETTRICO.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: forte motivazione al lavoro, alla crescita professionale, svolte con curiosità ed interesse, rivolte, oltre agli impianti tradizionali, al tema della domotica e dell'automazione.

COMPETENZE IN USCITA: l'operatore elettrico è un tecnico specializzato in grado di installare un impianto elettrico, ossia progettare lo schema dell'impianto, reperire i materiali e provvedere al loro fissaggio, assemblaggio, collegamento, prova funzionale e collaudo. Inoltre, l'operatore elettrico è in grado di installare impianti con tecnologia fotovoltaica, solare e termica.

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: l'operatore elettrico, impiantista e manutentore, con il valore aggiunto della professione svolta includendo anche la domotica e l'automazione, si colloca in un vasto mercato del lavoro, sia del singolo artigiano, che nelle medie e grandi imprese. Inoltre, è un settore che permette a chi ne ha le capacità di iniziare un'attività imprenditoriale.

PROFESSIONALE DEL LEGNO

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA DI OPERATORE DEL LEGNO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	---	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	---	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	---	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	---	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	---	---
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali – Etica, valori - Religione	1	1	1	---	---
Competenza digitale	2	---	---	---	---
Laboratorio professionale del legno	5	5	5	---	---
Teoria professionale	4	3	3	---	---
Autocad	2	2	3	---	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	1	---	---
TIROCINIO PROFESSIONALE (ore annuali)	---	340	400	---	---

NOTE: al termine del percorso triennale è previsto un quarto anno facoltativo al termine del quale viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO DEL LEGNO.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: forte motivazione al lavoro, alla crescita professionale, una particolare passione, interesse, attrattiva per la lavorazione del legno (mobile, serramento, carpenteria); impegno ed applicazione.

COMPETENZE IN USCITA: l'operatore del legno esegue i processi di produzione di mobili, di arredamenti, di serramenti, infissi, di altri manufatti lignei. Lo ritroviamo in piccole aziende artigiane, nell'industria. Ha conoscenza delle tecniche e dei programmi (CAD) utilizzati nella progettazione di mobili, serramenti e coperture in legno. Costruisce e assembla, a partire da un disegno, le varie parti in legno che compongono un manufatto. Effettua la finitura e la verniciatura dell'oggetto, realizza e monta accessori che servono per completarlo (es. vetri, maniglie, cerniere etc.).

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: presso falegnamerie, aziende attive nel settore della produzione ed installazione di serramenti, aziende attive nel settore della progettazione, realizzazione e montaggio di mobili e aziende operanti nel settore della progettazione e della realizzazione di coperture in legno lamellare, in Italia e all'estero.

PROFESSIONALE MECCANICO

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA DI OPERATORE MECCANICO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	---	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	---	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	---	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	---	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	---	---
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali – Etica, valori - Religione	1	1	1	---	---
Competenza digitale	2	---	---	---	---
Laboratorio professionale meccanico	5	5	5	---	---
Teoria professionale (teoria dei metalli e lavorazioni meccaniche)	4	3	3	---	---
Autocad	2	2	3	---	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	1	---	---
TIROCINIO PROFESSIONALE (ore annuali)	---	340	400	---	---

NOTE: al termine del percorso triennale è previsto un quarto anno facoltativo al termine del quale viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: forte motivazione al lavoro, alla crescita professionale, una particolare passione e interesse per la meccanica e la lavorazione dei metalli, impegno ed applicazione nello studio.

COMPETENZE IN USCITA: l'operatore meccanico possiede competenze in tutte le lavorazioni meccaniche e nelle varie fasi: costruzione e assemblaggio, manutenzione e revisione di parti meccaniche; possiede competenze in torneria, fresatura, laminazione, trafilatura; abilità e conoscenze della innovazione tecnologica per la lavorazione dei metalli; competenze di utilizzo macchinari (es. il tornio) con competenze tecniche di lettura del disegno; competenze in lavorazioni che rappresentino prodotti "speciali".

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: opera presso imprese attive nell'industria meccanica e affini, presso aziende che attuano lavorazioni di carpenteria, tornitura, alesatura, fresatura, laminazione, trafilatura, rettifica, foratura, assemblaggio, collaudo finale, con competenze tecniche nel disegno meccanico e nella sua lettura.

PROFESSIONALE AGRICOLO

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA DI OPERATORE AGRICOLO - Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	---	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	---	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	---	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	---	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	---	---
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali – Etica, valori - Religione	1	1	1	---	---
Competenza digitale	2	---	---	---	---
Laboratorio professionale agricolo	5	5	5	---	---
Teoria professionale (agronomia, floricoltura, orto-frutticoltura, economia agraria)	4	3	4	---	---
Tecniche vivaistiche	2	2	2	---	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	---	---	---
TIROCINIO PROFESSIONALE (ore annuali)	---	340	400	---	---

NOTE: al termine del percorso triennale è previsto un quarto anno facoltativo al termine del quale viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO AGRICOLO.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: forte motivazione motivazione al lavoro, alla crescita professionale, passione verso il mondo dell'agricoltura in tutti i suoi aspetti, impegno e applicazione.

COMPETENZE IN USCITA: l'operatore agricolo si occupa delle operazioni relative alla semina, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee, ortofloricole. Conosce tutti i cicli di coltivazione e produzione del prodotto agricolo. È in grado di eseguire operazioni tecnico/professionali nei cicli produttivi delle aziende agrituristiche, utilizzare e mantenere macchine, strumenti, attrezzi ed impianti per realizzare il processo produttivo. E' inoltre in grado di operare nella gestione di sistemi contabili.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il profilo è collocabile in Aziende agricole e aziende agricole multifunzionali, nel settore Agroalimentare, negli Agriturismi, nelle aziende che si occupano di coltivazioni di frutta e dei piccoli frutti, in Alpicoltura, Viticoltura, nel settore Floricolo e nel settore ambientale. Ha caratteristiche polivalenti, opera nelle aziende agrarie sia di medie che di grandi dimensioni, nelle imprese a gestione familiare, nella prospettiva di divenire imprenditore singolo o associato.

PROFESSIONALE PRODUZIONI ALIMENTARI

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA DI OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - LAVORAZIONE E PRODUZIONE LATTIERO CASEARIO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	---	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	---	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	---	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	---	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	---	---
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali – Etica, valori - Religione	1	1	1	---	---
Competenza digitale	2	---	---	---	---
Laboratorio caseario	5	5	5	---	---
Teoria Professionale (igiene e tecnologia degli alimenti, procedure, metodologie e tecniche di trattamento e trasformazione del latte)	6	5	6	---	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	---	---	---

NOTE: Al termine del percorso triennale è possibile accedere ad un quarto anno facoltativo al termine del quale viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: forte motivazione al lavoro manuale, alla crescita professionale, passione verso il mondo dell'agricoltura in tutti i suoi aspetti, impegno e applicazione.

COMPETENZE IN USCITA: l'operatore delle lavorazioni casearie (formaggio, casaro) garantisce la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull'intero processo di trasformazione del latte: pastorizzazione, cagliata, filatura, formazione e stagionatura, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: al termine del percorso formativo, l'operatore delle lavorazioni casearie può trovare occupazione presso aziende agricole; nel settore agroalimentare; in imprese che operano nel settore della trasformazione del latte e industrie lattiero-casearie; in agriturismi e o imprese attive nel turismo gastronomico.

PROFESSIONALE AGRICOLO

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA DI OPERATORE AGRICOLO – GESTIONE ALLEVAMENTI

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	---	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	---	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	---	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	---	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	---	---
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali – Etica, valori - Religione	1	1	1	---	---
Competenza digitale	2	---	---	---	---
Laboratorio professionale zootecnico	5	5	5	---	---
Teoria Professionale (Progettazione e conduzione dell'allevamento, raccolta e stoccaggio dei prodotti)	6	5	6	---	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	---	---	---

NOTE: Al termine del percorso triennale è possibile accedere ad un quarto anno facoltativo al termine del quale viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO AGRICOLO.

PRE-REQUISITI RICHIESTI:

- Amore per la natura e gli animali;
- Desiderio di recuperare le tradizioni del tuo territorio;
- Voglia di imparare un mestiere antico e portarlo nel futuro, imparando pratiche di produzione e allevamento innovative, che rispettino l'ambiente e il benessere degli animali

COMPETENZE IN USCITA: l'operatore agricolo con indirizzo Gestione di allevamenti si occupa dell'allevamento degli animali domestici, eseguendo le operazioni fondamentali della produzione zootecnica nel rispetto del consumatore, degli equilibri naturali e del benessere animale. Utilizza in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione e svolge attività relative alla gestione amministrativa dell'azienda agricola.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: L'operatore agricolo – gestione allevamento opera in aziende agricole; in agriturismi; in allevamenti di bovini, caprini, ovini, equini, conigli, ecc., in aziende della filiera alimentare, con produzioni Dop e Igp.

TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA DI TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	4	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	2	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	3	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	3	---
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali – Etica, valori - Religione	1	1	1	1	---
Competenza digitale	---	---	---	2	---
Laboratorio ludico - turistico	5	5	5	5	---
Teoria Professionale (Promozione e progettazione turistica, tecniche di comunicazione e di marketing, animazione sportiva, storia dell'arte, inglese avanzato)	6	5	6	7	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	1	---	---
TIROCINIO PROFESSIONALE (ore annuali)	---	340	400	296	---

NOTE: Il percorso per tecnico dei servizi di animazione turistico – sportiva e del tempo libero è quadriennale. Al termine del percorso viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: forte motivazione al lavoro, alla crescita professionale, una particolare passione e interesse per la gestione di eventi e gruppi, passione per il territorio.

COMPETENZE IN USCITA: partendo da una conoscenza approfondita del territorio in cui opera, il tecnico dei servizi di animazione turistico sportiva e del tempo libero è un professionista in grado di progettare, attuare e coordinare attività di animazione turistica, di eventi sportivi, iniziative ludiche e di intrattenimento pensate per rispondere a diversi interessi e bisogni, in sinergia con enti territoriali, aziende, servizi di promozione. In linea con l'attuale richiesta di un turismo "integrato" che offra a più tipologie di destinatari esperienze diversificate e articolate, questo professionista lavora per soddisfare "nuove" forme di turismo che vedono cultura, arte, storia, tradizione, integrarsi con la natura, l'ambiente, lo sport, il cibo, il benessere.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero potrà operare nel settore turistico- sportivo sia negli Enti Pubblici che in realtà private.

PROFESSIONALE DELL'ABBIGLIAMENTO E DEI PRODOTTI TESSILI PER LA CASA - SARTORIA

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA DI OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO E DEI PRODOTTI TESSILI PER LA CASA - SARTORIA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	---	---
Competenza comunicativa e di cittadinanza (Italiano)	4	4	4	---	---
Competenza storico-geografico-giuridica ed economica	2	1	1	---	---
Competenza matematico, scientifico-tecnologiche	4	3	3	---	---
Competenza linguistica (Inglese)	3	3	3	---	---
Competenze educative e sociali – attività Motoria	2	2	2	---	---
Competenze educative e sociali – Etica, valori - Religione	1	1	1	---	---
Competenza digitale	2	---	---	---	---
Laboratorio sartoria	5	5	5	---	---
Teoria Professionale (Merceoologia, disegno di moda e storia del costume)	6	5	6	---	---
Sicurezza sul lavoro	1	1	---	---	---

NOTE: Al termine del percorso triennale è possibile accedere ad un quarto anno facoltativo al termine del quale viene rilasciato il DIPLOMA DI TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO E DEI PRODOTTI TESSILI PER LA CASA.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: creatività; passione per la moda nelle sue diverse espressioni; predisposizione al disegno; voglia di sperimentare; attitudine verso il lavoro artigianale; interesse verso un ambiente di lavoro dinamico e al lavoro in team.

COMPETENZE IN USCITA: l'operatore dell'abbigliamento e dei prodotti tessili per la casa - Sartoria interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione di capi di abbigliamento su misura e in serie. Ha acquisito metodologie, strumenti e informazioni che gli consentono di realizzare figurini e modelli, eseguire operazioni di taglio, assemblaggio e confezionamento del prodotto sartoriale e/o di riadattamento di abiti già esistenti.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: l'operatore dell'abbigliamento può trovare occupazione in sartorie artigianali di piccole e medie dimensioni; in grandi imprese strutturate nel settore dell'abbigliamento e nelle aziende del settore tessile; in atelier e punti vendita con annesso laboratorio sartoriale.



**LICEO
"CAMILLO GOLGI"
Breno**



Sede: Via Folgore, 19 – 25043 - BRENO (BS)
 Succursale: Via Martiri della Libertà, 11/b - 25043 - BRENO (BS)
 Liceo Musicale: Via Quarteroni 10/A 25047 DARFO B.T. (BS)

Telefono: 036422466 Fax: 0364320365
 e-mail: info@liceogolgi.it

Sito web: www.liceogolgi.edu.it

Referente per l'orientamento: Prof.ssa Laura Masnovi

Dirigente Scolastico: PROF.SSA ENRICA BOARATO

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

LICEO ARTISTICO: -ARCHITETTURA - AMBIENTE - FIGURATIVO - MULTIMEDIALE

LICEO CLASSICO A POTENZIAMENTO ARCHEOLOGICO

ECONOMICO SOCIALE: - A POTENZIAMENTO SPORTIVO - TRADIZIONALE

LICEO LINGUISTICO

LICEO MUSICALE

LICEO SCIENTIFICO

LICEO DELLE SCIENZE APPLICATE

LICEO DELLE SCIENZE UMANE

LICEO ARTISTICO - ARCHITETTURA E AMBIENTE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	---	---	2	2	2
Scienze naturali * *	2	2	---	---	---
Chimica ***	---	---	2	2	---
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	---	---	---
Discipline geometriche	3	3	---	---	---
Discipline plastiche e scultoree	3	3	---	---	---
Laboratorio artistico ****	3	3	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Educazione civica*****					
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo					
Laboratorio di architettura	---	---	6	6	8
Discipline progettuali architettura e ambiente	---	---	6	6	6
Ore settimanali	34	34	35	35	35

*con informatica nel primo biennio. **Biologia, Chimica, Scienze della terra.
 *** Chimica dei materiali. ****Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.
 *****33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione civica.

L'indirizzo ARCHITETTURA E AMBIENTE approfondisce gli aspetti estetici, concettuali, espressivi e funzionali della progettazione architettonica, urbanistica e paesaggistica. Si concentra sullo sviluppo delle competenze per la progettazione attraverso materie come discipline grafiche, geometriche, la storia dell'architettura e l'utilizzo di strumenti digitali e manuali per il rilievo e la rappresentazione di progetti. Lo studente imparerà ad utilizzare un'ampia varietà di strumenti e software per la progettazione architettonica

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: L'indirizzo è adatto agli appassionati di Arte, Storia dell'arte e Architettura, e a chi desidera sviluppare la propria creatività e competenze progettuali. È ideale per chi ha un'attitudine analitica, spirito collaborativo e interesse per le nuove tecnologie.

COMPETENZE IN USCITA: L'indirizzo ha l'obiettivo di formare studenti con competenze artistiche e progettuali nel campo dell'architettura, dell'urbanistica e del design degli spazi (interni ed esterni), considerando le tecnologie costruttive e favorendo soluzioni ecocompatibili e sostenibili. Infine, punta a formare studenti consapevoli e capaci di lavorare in contesti complessi come team e interdisciplinarietà, sviluppando il pensiero critico e il problem-solving.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: al termine del percorso di studi, i diplomati avranno accesso a tutte le facoltà universitarie, agli Istituti di Alta formazione artistica, musicale e coreutica, al mondo della decorazione, delle arti visive, della scenografia, del fumetto e del restauro. Uscendo dalle università come il Dams, Stars, Claves, si può lavorare nel mondo della musica, dello spettacolo, delle arti visive, della cultura e dell'editoria. Inoltre, è possibile proseguire gli studi per professioni come: architetto, urbanista, restauratore di beni architettonici, ingegnere edile o civile, designer, gestore dei servizi culturali, enti locali e soprintendenze.

LICEO ARTISTICO - AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	---	---	2	2	2
Scienze naturali **	2	2	2	2	---
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	---	---	---
Discipline geometriche	3	3	---	---	---
Discipline plastiche e scultoree	3	3	---	---	---
Laboratorio artistico ****	3	3	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Educazione civica*****					
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo					
Laboratorio audiovisivo e multimediale	---	---	6	6	8
Discipline audiovisivo e multimediale	---	---	6	6	6
Ore settimanali	34	34	35	35	35

*con informatica nel primo biennio
 **Biologia, Chimica, Scienze della terra
 ***Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.
 *****33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione civica.

L'indirizzo "Audiovisivo e Multimediale" approfondisce le materie riferibili al mondo della comunicazione digitale. Permette allo studente di approfondire la fotografia, sviluppare immagini grafiche pubblicitarie, l'ideazione di slogan, impaginazioni editoriali e la creazione di prodotti video e animazioni. In Laboratorio multimediale si utilizza un'ampia varietà di strumenti e software per la produzione multimediale e si approfondisce la realizzazione di prodotti audiovisivi: scrivere la sceneggiatura di un video o di un'animazione, disegnare lo storyboard con l'utilizzo della tavoletta grafica, occuparsi della regia, della ripresa video e del montaggio. Le Discipline Audiovisive sono dedicate all'analisi del linguaggio audiovisivo e allo studio della Storia del Cinema, analisi filmica, storia dell'animazione e storia della televisione.

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: lo studente che sceglie questo indirizzo è un appassionato delle nuove tecnologie sempre più richieste dal mondo del lavoro con conoscenze sempre più specifiche.

COMPETENZE IN USCITA: lo studente assimila le competenze comunicative dei media, impara a padroneggiare e acquisire sicurezza nell'uso dei software professionali idonei per le produzioni multimediali.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: al termine del percorso di studi, i diplomati avranno accesso a qualunque facoltà universitaria, risulteranno ovviamente inclini alla scelta di indirizzi verso l'universo delle comunicazioni e delle attività multimediali: animazione, fotografia, fumetto, grafica, pubblicità e cinema.

LICEO ARTISTICO - ARTI FIGURATIVE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	---	---	2	2	2
Scienze naturali **	2	2	---	---	---
Chimica	---	---	2	2	---
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche e pittoriche	4	4	---	---	---
Discipline geometriche	3	3	---	---	---
Discipline plastiche e scultoree	3	3	---	---	---
Laboratorio artistico ***	3	3	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Educazione civica****					
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo					
Discipline pittoriche	---	---	3	3	3
Discipline plastiche e scultoree	---	---	3	3	3
Laboratorio Figurazione Pittorica	---	---	3	3	4
Laboratorio Figurazione Plastica	---	---	3	3	4
Ore settimanali	34	34	35	35	35

*con informatica nel primo biennio. **Biologia, Chimica, Scienze della terra.
 *** Chimica dei materiali. ****
 Il laboratorio ha prevalentemente una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consiste nella pratica delle tecniche operative specifiche, svolte con criterio modulare quadrimestrale o annuale nell'arco del biennio, fra cui le tecniche audiovisive e multimediali.
 *****33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione civica.

DESCRIZIONE DEL CORSO: L'indirizzo di ARTI FIGURATIVE rappresenta una proposta didattica innovativa caratterizzata da una preparazione solida nelle discipline grafiche, pittoriche e scultoree e uno studio delle tecniche legate alla progettazione artistica. La specificità di questo indirizzo si lega alla riflessione sul Bello come metodo privilegiato di conoscenza. Si affrontano molteplici linguaggi artistici attraverso l'approfondimento degli elementi che costituiscono la Pittura e la Scultura, ma anche la Grafica artistica, la Fotografia e la progettazione dello spazio tramite strumenti tradizionali e digitali per fini scenografici, installazioni e performance. Attività trasversale a tutto il percorso dell'indirizzo è il disegno come mezzo diretto per strutturare nello studente una consapevolezza della propria unicità espressiva e per acquisire le competenze anatomiche e progettuali, utili in diverse applicazioni artistiche.

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: interesse verso l'espressione artistica, l'immagine, il disegno e la creatività. È ideale per chi ha una passione per la Storia dell'arte e le nuove tecniche artistiche.

COMPETENZE IN USCITA: guardare con sensibilità artistica e consapevolezza la realtà nella sua tridimensionalità, conoscendo l'iter progettuale per saper creare attraverso le diverse tecniche scultoree, pittoriche, grafiche e digitali.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: al termine degli studi figurativi i diplomati hanno la possibilità di accedere a tutte le facoltà universitarie. In particolare, si possono approfondire gli studi nelle Accademie di Belle Arti o, generalmente, nel comparto AFAM (Alta Formazione Artistica, Musicale e coreutica). Risulteranno ovviamente propensi nella scelta di indirizzi verso l'universo dell'arte e delle comunicazioni: Illustrazione, Decorazione, Fumetto, Moda, Storia dell'arte, Industrial Design, Fashion Design, Interior Design, Architettura, Grafica multimediale e Fotografia. Inoltre, è possibile proseguire gli studi per professioni come: restauratore di beni artistici, designer, gestore dei servizi culturali, enti locali e soprintendenze.

LICEO CLASSICO A POTENZIAMENTO ARCHEOLOGICO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	5	5	4	4	4
Lingua e cultura greca	4	4	3	3	3
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Geostoria	3	3	---	---	---
Storia	---	---	3	3	3
Filosofia	---	---	3	3	3
Matematica**	3	3	2	2	2
Fisica	---	---	2	2	2
Scienze Naturali***	2	2	2	2	2
Archeologia e Storia dell'Arte*	1	1	---	---	---
Storia dell'Arte*	---	---	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione Civica****					
Ore settimanali	28	28	31	31	31

NOTE: * attività laboratoriali c/o musei e siti archeologici. ** con Informatica al primo biennio
 *** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
 **** 33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione Civica

DESCRIZIONE DEL CORSO: Quale senso può avere dedicarsi agli studi umanistici, alla filosofia, alla cultura classica, al greco e al latino in un mondo in rapida evoluzione, dove altre discipline e altri saperi sembrano più attuali e più utili? Il nostro Liceo Classico vuole rispondere a questa domanda, rivolgendosi a studenti consapevoli che ogni conoscenza è necessaria se serve a formare persone e che tali persone diventeranno tanto più coscienti delle proprie scelte quanto più saranno in grado di capire sé stesse e il mondo che le circonda. Il curriculum costituisce perciò il fondamento di un progetto educativo in cui si inseriscono e si intersecano armonicamente le discipline umanistiche e quelle scientifiche con pari dignità. Tutti gli assi (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale) concorrono alla formazione di persone in grado di capire il presente e di valutarlo con sguardo critico, anche in virtù della conoscenza del passato. Perciò, studiare il mondo antico non significa alzare le barriere, ma, al contrario, aprirsi al confronto con culture diverse, con studenti di altri licei, con le nuove tecnologie, con il mondo della scienza, con il mondo di oggi ed acquisire un'ampia preparazione per accedere a tutte le facoltà universitarie.

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: Si richiede conoscenza della grammatica italiana (analisi grammaticale, logica e del periodo); capacità di comprendere un testo, individuandone la linea argomentativa, di riassumerlo e schematizzarlo; curiosità e apertura verso le conoscenze in qualsiasi ambito.

COMPETENZE IN USCITA: competenza linguistica che consenta la piena comprensione di tutti i testi in lingua italiana, attraverso confronti con le lingue antiche e una lingua moderna europea; solida cultura generale; atteggiamento critico di fronte ai problemi; capacità di argomentare ed esprimersi correttamente; metodo di studio autonomo e flessibile.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: gli studenti con il diploma di liceo classico si iscrivono con successo a tutti i corsi di studio universitario.

LICEO ECONOMICO SOCIALE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera 1 (Inglese)	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera 2 (Spagnolo)	3	3	3	3	3
Geostoria	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Scienze Umane*	3	3	3	3	3
Matematica**	3	3	3	3	3
Fisica	---	---	2	2	2
Diritto ed Economia politica	3	3	3	3	3
Scienze Naturali***	2	2	---	---	---
Storia dell'Arte	---	---	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione Civica****					
Ore settimanali	27	27	30	30	30

NOTE: *Antropologia, Metodologia della ricerca, Psicologia e Sociologia. ** con Informatica al primo biennio
 Biologia, Chimica, Scienze della Terra. *33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione Civica.

DESCRIZIONE DEL CORSO: Il Liceo Economico Sociale (LES) trova la sua identità nello sviluppo coordinato di più materie di studio che, oltre a dare una solida preparazione aggiornata e spendibile in più direzioni, consentono allo studente di acquisire strumenti culturali per affrontare in profondità questioni attuali: dalle risorse disponibili alle regole giuridiche della convivenza sociale, dal benessere individuale e collettivo alla responsabilità delle scelte da compiere. Al LES si studiano due lingue straniere e le scienze economiche e sociologiche si avvalgono delle scienze matematiche, statistiche e umane (psicologia, sociologia, antropologia, metodologia della ricerca) per l'analisi e l'interpretazione dei fenomeni economici e sociali. Il legame esistente fra i fenomeni culturali, sociali, economici e le istituzioni politiche viene affrontato sia in relazione alla dimensione nazionale ed europea sia a quella globale.

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: si richiede interesse per temi attuali e problemi relativi alle scienze umane, all'economia e al diritto, come comunicazione, educazione, mobilità sociale, diritti dei cittadini, politiche sociali ed economiche, globalizzazione. L'approccio allo studio di tali tematiche fa uso anche di strumenti matematici e informatici.

COMPETENZE IN USCITA: lo studente possiede competenze specifiche relative alla sociologia, metodologia della ricerca, antropologia, diritto ed economia politica. Inoltre, acquisisce una solida preparazione in lingua e letteratura italiana, storia, filosofia, in materie scientifiche ed in due lingue straniere. È in grado di leggere criticamente e comprendere i fenomeni reali in cui si troverà a vivere ed a lavorare.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: gli studenti con il diploma del liceo delle scienze umane indirizzo economico – sociale, vista la varietà delle discipline studiate, possono accedere a tutte le facoltà universitarie e a corsi di specializzazione post-secondari. Inoltre, possono inserirsi direttamente nel mercato del lavoro, potendo vantare una preparazione generalista, aperta verso più fronti e sostenuta da competenze multiple, tutte spendibili in numerose situazioni professionali.

LICEO ECONOMICO SOCIALE A POTENZIAMENTO SPORTIVO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera 1 (Inglese)	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera 2 (Spagnolo)	2	2	2	2	2
Geostoria	2	2	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Scienze Umane*	3	3	3	3	3
Matematica**	3	3	2	2	2
Fisica	---	---	2	2	2
Diritto ed Economia politica	3	3	3	3	3
Storia dell'Arte	---	---	2	2	2
Scienze Naturali***	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	4	4	4	4	4
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione Civica****					
Ore settimanali	27	27	30	30	30

NOTE: *Antropologia, Metodologia della ricerca, Psicologia e Sociologia. ** con Informatica al primo biennio. ***Biologia, Chimica, Scienze della Terra. ****33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione Civica.

DESCRIZIONE DEL CORSO: l'articolazione del Liceo Economico Sociale a Potenziamento Sportivo permette agli studenti-atleti di qualsiasi livello, amatoriale e/o agonistico, di perseguire gli obiettivi sportive e seguire un curricolo liceale che garantisca una preparazione seria e completa: l'aumento delle ore di scienze motorie nel biennio viene garantito anche nel triennio. Movimento e sport vengono studiati nelle varie discipline in modo sinergico, ne deriva una preparazione adeguata a chi, nella specializzazione post diploma o negli studi universitari, desidera entrare nel vasto campo delle scienze motorie puntando a diventare, ad esempio, allenatore, preparatore atletico, psicologo dello sport, tecnico federale, dirigente di società sportiva. L'iscrizione al percorso prevede alcuni criteri, tra i quali la certificazione da parte della società sportiva di appartenenza dell'effettiva partecipazione dello studente ad allenamenti e/o gare. Vista la specificità del potenziamento, il LES favorisce l'adesione al programma "Studente-Atleta di alto livello" del Ministero della pubblica istruzione in collaborazione con il CONI, aiutando gli studenti che necessitano di orari e programmi strutturati sulla base dei loro impegni sportivi.

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: si richiede interesse e attitudine a guardare lo sport da tutti i punti di vista, non solo pratico ma anche attraverso le varie discipline scolastiche; propensione per temi attuali e problemi connessi alle scienze umane, all'economia e al diritto, coniugati anche in ambito sportivo. L'approccio allo studio di tali tematiche fa uso anche di strumenti matematici e informatici.

COMPETENZE IN USCITA: lo studente acquisendo competenze specifiche nelle discipline sportive, nelle scienze umane, in ambito linguistico e matematico, maturerà le capacità essenziali per analizzare i fattori umani, sociali ed economici della società nella quale opera.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: lo studente diplomato al LES a potenziamento sportivo potrà procedere con un corso universitario triennale/quinquennale in particolare nei settori legati allo sport e al benessere.

LICEO LINGUISTICO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura Latina	2	2	---	---	---
Lingua e cultura inglese*	5	5	4	4	4
Lingua e cultura tedesca*	4	4	4	4	4
Lingua e cultura francese/spagnola*	4	4	4	4	4
Geostoria	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica	3	3	2	2	2
Fisica	---	---	2	2	2
Scienze Naturali**	2	2	2	2	2
Storia dell'Arte	---	---	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione Civica***					
Ore settimanali	30	30	31	31	31

NOTE: *Con 1 ora alla settimana di conversazione con il docente di madrelingua. **Biologia, Chimica, Scienze della Terra. ***33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione Civica. Durante il triennio gli studenti partecipano ad uno stage o uno scambio nei Paesi di cui studiano la lingua e la cultura.

DESCRIZIONE DEL CORSO: Il Liceo Linguistico promuove il senso di appartenenza all'identità culturale europea e forma cittadini del mondo, aperti al confronto. Ha come obiettivo fondamentale l'acquisizione di competenze comunicative di livello medio-alto in tre lingue europee, ma fornisce una preparazione equilibrata e completa in tutti i campi del sapere, abituando gli studenti ad utilizzare le lingue straniere anche per lo studio e l'apprendimento di altre discipline. L'attività didattica promuove l'utilizzo di ciascuna lingua straniera come strumento di comunicazione efficace. La partecipazione a scambi, esperienze di studio all'estero (stage e mobilità internazionale), progetti e concorsi europei, sviluppa capacità logiche e di valutazione personali, attraverso il continuo confronto tra la propria e le altre culture. L'indirizzo consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie. Le competenze linguistico-comunicative raggiunte e le conoscenze relative all'universo culturale delle lingue di riferimento facilitano l'inserimento nel mondo del lavoro.

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: lo studente ideale del liceo linguistico è intraprendente, curioso ed aperto al confronto con culture diverse. Mostra attitudine allo studio e spiccato interesse per le lingue straniere e la letteratura.

COMPETENZE IN USCITA: lo studente acquisisce competenze comunicative di livello medio-alto in tre lingue straniere europee; sa comunicare in vari contesti sociali ed in situazioni professionali; sa utilizzare le lingue straniere anche per lo studio e l'apprendimento di altre discipline; conosce le principali caratteristiche culturali e letterarie dei paesi di cui ha studiato la lingua; grazie alle occasioni di contatto e di scambio, allarga i propri orizzonti culturali, sociali ed umani.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Le competenze linguistico-comunicative in tre lingue europee e le conoscenze relative all'universo culturale delle lingue di riferimento facilitano l'inserimento nel mondo del lavoro degli studenti con diploma di liceo linguistico. L'indirizzo fornisce una preparazione equilibrata e completa che consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, essendo tante e nuove le opportunità di applicazione delle lingue in vari settori (economico, giuridico, sanitario, turistico, della moda), con figure professionali in continua evoluzione.

LICEO MUSICALE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	3	3	3
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	2	2	2
Geostoria	2	2	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica	2	2	2	2	2
Fisica	---	---	2	2	2
Scienze Naturali*	2	2	---	---	---
Storia dell'arte	2	2	2	2	2
TAC (Teoria, Analisi e Composizione)	3	3	3	3	3
Tecnologie Musicali	2	2	2	2	2
Storia della Musica	2	2	2	2	2
Laboratorio di Musica d'insieme**	4	4	5	5	5
Esecuzione e interpretazione 1° strumento***	2	2	1	1	2
Esecuzione e interpretazione 2° strumento***	1	1	1	1	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Recupero e Potenziamento	1	1	1	1	1
Educazione Civica****					
Insegnamenti opzionali*****					
Ore settimanali	33	33	33	33	33

* **Biologia, Chimica, Scienze della Terra.** ****Con musica da camera.** *****Lezione individuale e pomeridiana.** ******33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione Civica.**
***** **Insegnamenti opzionali, attivabili in base alla disponibilità dei docenti: Esecuzione e interpretazione 3° strumento, Jazz Big Band, Direzione d'Orchestra, Composizione**

DESCRIZIONE DEL CORSO: Il percorso del Liceo Musicale è indirizzato all'apprendimento tecnico-pratico della musica e allo studio del suo ruolo nella storia e nella cultura. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per acquisire la padronanza dei linguaggi musicali (composizione, interpretazione, esecuzione e interpretazione), maturando una prospettiva culturale, storica, estetica, teorica e tecnica e una particolare attenzione all'utilizzo delle nuove tecnologie musicali. Il Liceo Musicale affianca alle lezioni individuali e collettive una stagione concertistica studentesca, la possibilità di seguire Masterclass in Italia e all'estero ed esperienze di PCTO in diversi contesti (ad esempio in ambito scolastico o in studio di registrazione).

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: si richiede sensibilità e interesse verso la musica, senso ritmico, capacità di intonazione, capacità tecnico-interpretative relative allo strumento scelto. L'ammissione è subordinata ad una prova attitudinale in ingresso.

COMPETENZE IN USCITA: Al termine del percorso di studi, lo studente del Liceo Musicale conosce repertori significativi del patrimonio musicale nazionale ed internazionale, analizzandoli mediante l'ascolto, la visione e la decodifica dei testi; conosce ed analizza gli elementi strutturali del linguaggio musicale sotto gli aspetti della composizione, dell'interpretazione, dell'esecuzione e della improvvisazione. Conosce ed utilizza, a fini analitici, critici e creativi, le principali tecnologie elettroacustiche e informatiche relative alla musica. Grazie alle numerose occasioni di esibizione, di contatto e di scambio, matura la propria consapevolezza emotiva e strumentale, allarga i propri orizzonti culturali, sociali ed umani.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Il Liceo Musicale offre al diplomato la preparazione necessaria per perseguire obiettivi professionali in campo artistico (strumentista solista, camerista, orchestrale o cantante), musicologico-divulgativo (critico musicale, ricercatore, insegnante di musica in diversi ordini e gradi scolastici) e tecnologico (compositore, sound designer, produttore). La formazione globale ricevuta permette al diplomato di proseguire gli studi strumentali o musicali presso il Conservatorio o in corsi universitari specifici o presso qualsiasi facoltà universitaria.

LICEO SCIENTIFICO TRADIZIONALE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina*	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Geostoria	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	3	3	3
Matematica**	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze Naturali***	2	2	3	3	3
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione Civica****					
Ore settimanali	27	27	30	30	30

NOTE: * Il latino fornisce strumenti per l'analisi logica e la comprensione etimologica del linguaggio scientifico. ** con Informatica al primo biennio. *** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
**** 33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione Civica
L'indirizzo scientifico comprende due tipologie di offerta: Liceo Scientifico Tradizionale e Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate. Dall'anno scolastico 2022-2023 il Liceo "Golgi" è stato selezionato dal Ministero dell'Istruzione per attivare il percorso di potenziamento-orientamento "Biologia con curvatura biomedica", rivolto agli studenti del Liceo Scientifico (tutti gli indirizzi) e del Liceo Classico.

DESCRIZIONE DEL CORSO: Il Liceo Scientifico, mantenendo un approccio formativo equilibrato, mira a sviluppare nello studente competenze avanzate sia in ambito scientifico-matematico sia umanistico-linguistico, con particolare attenzione all'integrazione tra il metodo scientifico e la riflessione critica sulla cultura classica e contemporanea.

I progetti extracurricolari caratterizzanti l'indirizzo (percorso nazionale "Biologia con curvatura biomedica", progetti di valorizzazione delle eccellenze come certificazioni, Olimpiadi ecc.) permettono lo sviluppo di attitudini e interessi personali, al fine di guidare lo studente in modo consapevole verso le future scelte.

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: sono richieste buone attitudini logico-matematiche, interesse per lo studio dei fenomeni naturali, curiosità verso il pensiero filosofico e la tradizione letteraria, nonché la motivazione a sviluppare un metodo di studio rigoroso che integri approccio analitico e capacità di sintesi critica.

COMPETENZE IN USCITA: lo studente acquisirà la capacità di utilizzare il metodo scientifico per comprendere e modellizzare fenomeni naturali, sviluppando competenze avanzate nelle scienze matematiche, fisiche e naturali. Imparerà a ricostruire e interpretare criticamente processi storici, testi letterari e correnti filosofiche, sviluppando capacità di analisi testuale e argomentazione logica. Inoltre, maturerà competenze linguistiche solide, con attenzione alla comunicazione in inglese e alla padronanza espressiva in italiano.

POSSIBILI SBocchi DI STUDIO O LAVORATIVI: il diploma consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, in particolare nei percorsi scientifici (matematica, fisica, chimica, biologia, geologia, medicina e veterinaria, farmacia, professioni sanitarie, ecc.), tecnologici (ingegneria, architettura, biotecnologie) e umanistici (lettere, filosofia, giurisprudenza, scienze politiche). Offre inoltre una preparazione versatile per quelle professioni che richiedono rigore metodologico e capacità di comunicazione.

LICEO SCIENTIFICO OPZIONE SCIENZE APPLICATE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Geostoria	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Informatica	2	2	2	2	2
Scienze Naturali*	3	4	5	5	5
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione Civica**					
Ore settimanali	27	27	30	30	30

NOTE: * Biologia, Chimica, Scienze della Terra
 ** 33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione Civica
 *** Percorso nazionale Biologia con curvatura biomedica– DM 180 del 7 settembre 2024.

DESCRIZIONE DEL CORSO: Il Liceo Scientifico delle Scienze Applicate, pur mantenendo un approccio formativo integrato e multidisciplinare, mira a sviluppare nello studente competenze avanzate in ambito scientifico-tecnologico, con particolare attenzione alle discipline matematiche, fisiche, chimiche, biologiche, biotecnologiche e informatiche. I progetti extracurricolari caratterizzanti l'indirizzo (percorso nazionale "Biologia con curvatura biomedica", progetti di valorizzazione delle eccellenze come certificazioni, Olimpiadi ecc.) permettono lo sviluppo di attitudini e interessi personali, al fine di guidare lo studente in modo consapevole verso le future scelte.

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: sono richieste buone attitudini logico-matematiche, interesse per le scienze e la tecnologia, motivazione a comprendere fenomeni naturali e sociali, nonché il desiderio di ampliare le proprie competenze nell'ambito delle scienze e dell'informatica.

COMPETENZE IN USCITA: lo studente acquisirà la capacità di applicare il metodo scientifico per analizzare e risolvere problemi reali, individuando relazioni di causa-effetto e modalità di sviluppo di fenomeni naturali, sociali e culturali. Imparerà a utilizzare linguaggi e strumenti propri delle scienze e della statistica, con particolare attenzione alla modellizzazione dei problemi e all'impiego di strumenti informatici. Inoltre, svilupperà competenze nell'uso delle tecnologie digitali per la raccolta, l'organizzazione e l'analisi dei dati.

POSSIBILI SBocchi DI STUDIO O LAVORATIVI: il diploma consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, in particolare a quelle dell'area scientifico-tecnologica (matematica, fisica, informatica, chimica, biologia, geologia, medicina e veterinaria, farmacia e professioni sanitarie, ingegneria, architettura, biotecnologie, ecc.). Offre inoltre possibilità di impiego nel settore pubblico e in aziende private, grazie alle solide competenze scientifiche e tecnologiche maturate durante il percorso di studi.

LICEO DELLE SCIENZE UMANE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	2	2	2
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Geostoria	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	3	3	3
Scienze Umane	4	4	5	5	5
Diritto ed Economia	2	2	---	---	---
Matematica*	3	3	2	2	2
Fisica	---	---	2	2	2
Scienze Naturali**	2	2	2	2	2
Storia dell'Arte	---	---	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione Civica***					
Ore settimanali	27	27	30	30	30

NOTE: * con Informatica al primo biennio
 ** Biologia, Chimica, Scienze della Terra
 *** 33 ore/anno sono dedicate all'insegnamento pluridisciplinare di Educazione Civica

DESCRIZIONE DEL CORSO: Al liceo delle Scienze Umane studierai:

- Materie umanistico – letterarie: italiano, latino, filosofia, storia e arte;
- Scienze umane: nel primo biennio psicologia e pedagogia; nel secondo biennio, oltre a psicologia e pedagogia, antropologia, sociologia e metodologia di ricerca; nel quinto anno pedagogia, antropologia, sociologia e metodologia di ricerca;
- Discipline scientifiche e pratiche: matematica (con informatica nel primo biennio), fisica, scienze naturali (biologia, chimica, scienze della terra) e scienze motorie;
- Lingue straniere: inglese.

Inoltre, durante tutto il triennio, svolgerai stages formativi in contesti lavorativi.

PROFILO IDEALE DELLO STUDENTE: Sei curioso della realtà che ti circonda e vuoi possedere gli strumenti per comprenderla meglio? Sei interessato alle dinamiche interpersonali sociali umane, comprese quelle educative? Hai passione per la comunicazione, in tutte le sue forme? L'indirizzo delle Scienze Umane ti permette di soddisfare queste esigenze attraverso un percorso di studi che, in aggiunta, valorizza la sensibilità verso la conoscenza di sé, i valori dell'inclusione e di cura del bene comune, l'apertura verso altre culture.

COMPETENZE IN USCITA: lo studente acquisisce una preparazione equilibrata in tutti i campi del sapere, con competenze relazionali e comunicative, conoscenze approfondite delle Scienze Umane, oltre a basi sicure della metodologia della ricerca.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Gli studenti con il diploma del liceo delle scienze umane possono accedere a tutte le facoltà universitarie. Sono preparati per affrontare in particolare: scienze della formazione primaria, scienze dell'educazione, psicologia, sociologia e scienze della comunicazione. Allo stesso modo gli studenti sono in grado di accedere ai diversi corsi di specializzazione post- secondari afferenti all'ambito psico e socio-educativo.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"TASSARA - GHISLANDI"

Breno



Via Folgore, 16
25043 – BRENO

Telefono: 0364 22461 Fax: 0364 326301

e-mail: bsis001009@istruzione.it

sito web: www.iistassara.edu.it

Dirigente Scolastico: Dott.ssa ROBERTA PUGLIESE

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

SETTORE	TITOLO DI STUDIO
ISTRUZIONE TECNICA	MECCANICA, MECCATRONICA ED ENERGIA ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE TURISTICO
ISTRUZIONE PROFESSIONALE	SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY – MODA
	INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY – MECCANICA (4° - 5° anno) MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA – ELETTRICA ED ELETTRONICA (4° - 5° anno)
ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP)	OPERATORE ELETTRICO – IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI E DEL TERZIARIO
	OPERATORE MECCANICO

ISTITUTO TECNICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma in MECCANICA MECCATRONICA ED ENERGIA
Articolazione Meccanica e Meccatronica

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
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
Geografia	1	---	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (scienza della terra e biologia)	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (fisica)	3 (1)	3 (1)	---	---	---
Scienze integrate (chimica)	3 (1)	3 (1)	---	---	---
Tecnologie tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)	---	---	---
Tecnologie informatiche	3 (2)	---	---	---	---
Scienze e tecnologie applicate	---	3	---	---	---
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Meccanica, macchine ed energia	---	---	4	4	4
Sistemi di automazione	---	---	4 (2)	4 (3)	4 (3)
Tecnologie meccaniche di processo e di prodotto	---	---	4 (2)	4 (3)	4 (3)
Disegno, progettazione ed organizzazione aziendale	---	---	4 (4)	4 (3)	5 (4)
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Ore settimanali	33	32	32	32	32

NOTE: () compresenza con insegnanti tecnico pratici

PRE-REQUISITI RICHIESTI: predisposizione per le discipline a carattere scientifico/tecnologico e per le attività di laboratorio. Interesse per i processi produttivi per la fabbricazione di componenti meccanici; passione per la progettazione e la realizzazione di soluzioni nell'industria meccanica e meccatronica.

COMPETENZE IN USCITA: Il diplomato possiede conoscenze specifiche sui materiali, i loro trattamenti, le lavorazioni meccaniche, le macchine utensili e i dispositivi impiegati nell'industria meccanica e meccatronica; realizza disegni tecnici di progetto utilizzando software specifici; progetta, costruisce e gestisce sistemi meccanici ed elettromeccanici; pianifica e organizza il lavoro e le sequenze operative nei diversi contesti della produzione industriale; sviluppa cicli di lavorazione, analizzandone l'efficienza e valutando i relativi costi.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Il diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori (ITS) e a percorsi post-diploma. Tra i corsi di laurea più affini al percorso di studi si segnalano: Ingegneria Meccanica, Meccatronica, Civile e Industriale.

L'inserimento professionale nel mondo del lavoro è principalmente orientato ai settori meccanico, meccatronico e dell'automazione.

ISTITUTO TECNICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma in ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA con curvatura Automazione e Robotica

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
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
Geografia	1	---	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (biologia e scienza della terra)	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (fisica)	3 (1)	3 (1)	---	---	---
Scienze integrate (chimica)	3 (1)	3 (1)	---	---	---
Tecnologie e tecniche della rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)	---	---	---
Scienze e tecnologie applicate	---	3	---	---	---
Tecnologie informatiche	3 (2)	---	---	---	---
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Automazione (Robotica)	---	---	2 (1)	3 (2)	3 (2)
Tecnologie e progettazione di sistemi elettrici ed elettronici	---	---	4 (3)	4 (3)	4 (3)
Elettrotecnica ed elettronica	---	---	6 (3)	5 (2)	5 (2)
Sistemi automatici	---	---	4 (2)	4 (2)	5 (2)
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Ore settimanali	33	32	32	32	32

NOTE: () compresenza con insegnanti tecnico pratici

PRE-REQUISITI RICHIESTI: interesse per le discipline tecnico-scientifiche e per l'attività di laboratorio. Buone capacità logico-matematiche e di rielaborazione. Curiosità per i settori elettronico, di automazione, robotica e per la tecnologia dell'industria 4.0.

COMPETENZE IN USCITA: Il diplomato è in grado di progettare e realizzare sistemi e circuiti elettronici ed elettrici, oltre a sistemi di automazione a logica cablata, programmabile, robotica e domotica; gestisce la generazione, l'elaborazione e la trasmissione di segnali elettrici ed elettronici mediante strutture a microcontrollore e sistemi per la conversione e il trasporto dell'energia elettrica, compresi gli impianti di distribuzione; utilizza linguaggi di programmazione specifici per sviluppare soluzioni tecnologiche; progetta e realizza impianti elettrici civili e industriali; opera nel campo della stampa 3D per la prototipazione e la produzione.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Il diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori (ITS) e a percorsi di formazione post-diploma. Tra i corsi di laurea maggiormente in linea con il percorso di studi si segnalano: Ingegneria Elettronica, Elettrica, Informatica e dell'Automazione. L'inserimento nel mondo del lavoro avviene principalmente nei settori dell'elettronica, dell'elettrotecnica, dell'automazione e della robotica. Il diplomato può trovare impiego presso studi tecnici specializzati nella progettazione di impianti domotici, sistemi di automazione e robotica industriale, nonché di impianti alimentati da fonti di energia rinnovabile. Opportunità lavorative sono presenti anche in aziende che si occupano della progettazione, realizzazione e collaudo di impianti elettrici civili e industriali, così come presso enti e imprese attive nella produzione e distribuzione dell'energia elettrica.

ISTITUTO TECNICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma di ISTITUTO TECNICO TURISTICO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
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
Geografia	3	3	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Biologia e Scienze della Terra)	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Fisica)	2	---	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	---	2	---	---	---
Informatica	2	2	---	---	---
Economia aziendale	2	2	---	---	---
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua comunitaria	---	---	3	3	3
Discipline tecniche ed aziendali	---	---	4	4	4
Geografia turistica	---	---	2	2	2
Arte e territorio	---	---	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	---	---	3	3	3
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Ore settimanali	33	32	32	32	32

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente possiede buone capacità comunicative e linguistiche, dimostra interesse per le discipline umanistiche e ha una naturale predisposizione a instaurare rapporti interpersonali positivi, con attenzione e sensibilità verso le esigenze degli altri. È curioso e motivato a scoprire e valorizzare il patrimonio culturale, artistico e paesaggistico del territorio, mostrando apertura verso altre culture e tradizioni. Ha inoltre uno spiccato interesse per il mondo del turismo e per le dinamiche che lo caratterizzano, ed è portato a lavorare in contesti dinamici, anche internazionali, dove il dialogo è fondamentale.

COMPETENZE IN USCITA: Il diplomato contribuisce alla valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, artigianale ed enogastronomico, anche in un'ottica di sviluppo turistico ecosostenibile, collaborando con enti pubblici e privati; comunica efficacemente in tre lingue straniere, facilitando le relazioni interpersonali in contesti multiculturali; opera nel settore turistico sia in ambito progettuale, sia nei settori organizzativo, commerciale e promozionale, utilizzando tecniche innovative di comunicazione; fornisce consulenza e supporto nella scelta e nella gestione di servizi turistici.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Il diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori (ITS) e ai percorsi post-diploma. Tra i corsi di laurea più affini al percorso di studi si segnalano: Lingue Straniere, Economia del Turismo, Scienze della Comunicazione e Conservazione dei Beni Ambientali e Artistici. Il diplomato collabora alla gestione aziendale occupandosi di aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali; partecipa alla gestione di strutture ricettive e all'accoglienza turistica; promuove il turismo, anche in chiave sostenibile, operando come operatori turistici, accompagnatori, receptionist, addetti marketing. Può trovare impiego presso compagnie aeree, ferroviarie e marittime, enti del turismo e agenzie di viaggio, e contribuire all'organizzazione e alla promozione di eventi culturali, manifestazioni e itinerari tematici.

ISTITUTO TECNICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma in CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
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
Geografia	1	---	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Biologia e Scienze della Terra)	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Insegnamento della religione cattolica	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3 (1)	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3 (1)	---	---	---
Tecnologia e tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)	---	---	---
Tecniche informatiche	3 (2)	---	---	---	---
Scienze e Tecnologie applicate (STA)	---	3	---	---	---
CHIMICA DEI MATERIALI					
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Chimica analitica e strumentale	---	---	7 (4)	6 (4)	8 (5)
Chimica organica e Biochimica	---	---	5 (2)	5 (2)	3 (2)
Tecnologie chimiche e industriali	---	---	4 (2)	5 (3)	6 (3)
BIOTECNOLOGIE-SANITARIE					
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Chimica organica e biochimica	---	---	3 (2)	3(2)	4(3)
Chimica analitica e strumentale	---	---	3 (2)	3(2)	---
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitarie	---	---	4 (2)	4(2)	4(3)
Igiene, anatomia, fisiologia e patologia	---	---	6(2)	6(3)	6(4)
Legislazione sanitaria	---	---	---	---	3
BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI					
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Chimica analitica e strumentale	---	---	4(2)	4(3)	4(3)
Chimica organica e Biochimica	---	---	4(2)	4(2)	4(3)
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale	---	---	6 (4)	6 (4)	6 (4)
Fisica ambientale	---	---	2	2	3
Ore settimanali	33	32	32	32	32

NOTE: () presenza con insegnanti tecnico pratici

Il corso rappresenta un'opportunità di approfondimento delle discipline scientifiche utile sia al proseguimento degli studi a livello universitario o di formazione tecnica superiore (ITS), sia all'acquisizione delle competenze per l'inserimento diretto nel mondo del lavoro. I corsi universitari di riferimento sono: Medicina, Professioni Sanitarie, Biotecnologie, Veterinaria, Chimica Farmaceutica e Farmacia. Gli ambiti di inserimento lavorativo sono: settore chimico, agroalimentare e ambientale nei quali questa figura professionale svolge ruoli legati al controllo degli impianti e della qualità delle produzioni. o studente manifesta interesse per le materie tecnico-scientifiche e per le attività di laboratorio, mostra curiosità verso i sistemi viventi e l'ambiente, possiede buone capacità logico-matematiche e attitudine alla rielaborazione dei contenuti. Inoltre, dimostra spirito di osservazione, capacità di analisi e propensione al lavoro interdisciplinare, qualità fondamentali per affrontare le sfide scientifiche.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: lo studente manifesta interesse per le materie tecnico-scientifiche e per le attività di laboratorio, mostra curiosità verso i sistemi viventi e l'ambiente, possiede buone capacità logico-matematiche e attitudine alla rielaborazione dei contenuti. Inoltre, dimostra spirito di osservazione, capacità di analisi e propensione al lavoro interdisciplinare, qualità fondamentali per affrontare le sfide scientifiche.

COMPETENZE IN USCITA: il diplomato acquisisce competenze di tipo tecnico analitico, chimico, fisico e microbiologico in campo ambientale, alimentare e farmaceutico; approfondisce conoscenze su organismi, ecosistemi e filiere produttive e sviluppo sostenibile; contribuisce alla tutela della salute dell'uomo e all'equilibrio degli ambienti naturali.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il corso rappresenta un'opportunità di approfondimento delle discipline scientifiche utile sia al proseguimento degli studi a livello universitario o di formazione tecnica superiore (ITS), sia all'acquisizione delle competenze per l'inserimento diretto nel mondo del lavoro. I corsi universitari di riferimento sono: Medicina, Professioni Sanitarie, Biotecnologie, Veterinaria, Chimica Farmaceutica e Farmacia. Gli ambiti di inserimento lavorativo sono: settore chimico, agroalimentare e ambientale nei quali questa figura professionale svolge ruoli legati al controllo degli impianti e della qualità delle produzioni.



ISTITUTO PROFESSIONALE

TITOLO DI STUDIO: Diploma in SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3*	3*	3*
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	---	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze umane e sociali	4(4)	3(3)	---	---	---
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Tecnologie dell'informazione e comunicazione	2(2)	2(2)	---	---	---
Igiene e cultura medico-sanitaria	---	---	4	4	4
Francese	2	3	3	3	3
Metodologie operative	4	4	3	2	2
Psicologia generale e applicata	---	---	4	4	4
Diritto economia e tecnica amministrativa	---	---	3	4	4
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: () compresenza con insegnanti tecnico pratici. *un'ora dedicata alla microlingua

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Il corso di studi è indicato per chi manifesta interesse e una naturale attitudine all'approfondimento di tematiche legate al benessere globale della persona, includendo aspetti fisici, psicologici e sociali. È ideale per chi possiede doti di sensibilità, empatia e capacità di ascolto, fondamentali per instaurare relazioni interpersonali positive e di supporto. Questo percorso valorizza la predisposizione a comprendere e rispondere ai bisogni degli altri, preparando lo studente a intervenire efficacemente in contesti socio-sanitari e comunitari.

COMPETENZE IN USCITA: il diplomato possiede le competenze necessarie per partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari; organizzare azioni finalizzate alla promozione del benessere bio-psico-sociale; predisporre piani individualizzati di intervento; promuovere l'informazione e l'orientamento dell'utente verso la fruizione dei servizi offerti dal territorio; utilizzare le principali tecniche di animazione ludica, sociale e culturale; impiegare metodologie e strumenti operativi adeguati a favorire il miglioramento della qualità della vita e l'integrazione sociale.

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: Il diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori (ITS) e ai percorsi post-diploma. I corsi di laurea maggiormente in linea con il percorso di studi riguardano l'ambito delle professioni sanitarie — come Fisioterapia, Ostetricia, Medicina — e quello psico-pedagogico, con corsi come Scienze dell'Educazione e della Formazione, Psicologia e Sociologia. Il tecnico dei servizi socio-sanitari possiede le competenze necessarie per organizzare e realizzare interventi a sostegno delle esigenze socio-sanitarie e per promuovere l'inclusione sociale di persone di tutte le fasce d'età. Opera in diverse strutture, come asili nido, scuole dell'infanzia, RSA, comunità di recupero e centri per persone con disabilità.

ISTITUTO PROFESSIONALE

TITOLO DI STUDIO: Diploma in INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY - MODA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3*	3*	3*
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	---	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Fisica)	2	2	---	---	---
Tecnologie di Informazione e Comunicazione	2(1)	2(1)	---	---	---
Tecnologie disegno e progettazione	4 (3)	4 (3)	---	---	---
Progettazione e produzione	---	---	5 (4)	4 (4)	4 (4)
Storia delle arti applicate	---	---	2	2	2
Tecnologie applicate ai processi produttivi tessili	---	---	4 (2)	3 (2)	3 (2)
Laboratori tecnologici ed esercitazione	6 (2)	6 (2)	6 (3)	6 (3)	6 (3)
Tecniche di distribuzione e marketing	---	---	---	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: () compresenza con insegnanti tecnico pratici. *un'ora dedicata alla microlingua

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente mostra forte interesse per il settore della Moda e del Design e una naturale curiosità per i colori e le opere artistiche. È creativo e originale, con buona manualità, e ama lavorare con le nuove tecnologie.

COMPETENZE IN USCITA: Il diplomato realizza disegni artistici utilizzando tecniche di rappresentazione grafica e strumenti sia tradizionali sia informatici, adeguati alle esigenze specifiche del progetto, del prodotto e del settore abbigliamento e accessori; valorizza le produzioni del territorio padroneggiando tecniche di lavorazione e utilizzando strumenti gestionali per l'elaborazione, la diffusione e la commercializzazione dei prodotti; possiede competenze nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, anche integrando nuove tecnologie applicate alla modellistica industriale.

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: Il diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà Universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori (ITS) e ai corsi post-diploma. Tra i corsi universitari di riferimento si segnalano Marketing della Moda e Moda e Comunicazione (incluso Giornalismo di Moda).

Tra i percorsi post-diploma più pertinenti figurano quelli di Modellista (progettista di modelli), Fashion Designer, Vetrinista e Addetto Marketing.

Le attività formative svolte in collaborazione con le aziende del territorio mirano a verificare e integrare le conoscenze acquisite in Istituto, offrendo agli studenti una preparazione concreta e qualificata. Questo percorso permette di formare figure professionali pronte a inserirsi efficacemente nel mondo del lavoro, soprattutto in industrie dell'abbigliamento, atelier, sartorie artigianali e diverse imprese del settore moda.

ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE + ISTITUTO PROFESSIONALE

TITOLO DI STUDIO: Qualifica di OPERATORE ELETTRICO + Diploma in MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (Articolazione Elettrica ed Elettronica)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^ (IFP)	2^ (IFP)	3^ (IFP)	4^IP	5^IP
Italiano/Storia	4	4	4	---	---
Lingua e letteratura italiana	---	---	---	4	4
Storia	---	---	---	2	2
Lingua inglese	2	2	2	3*	3*
Matematica	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	---	---	---
Tecnologie meccaniche e applicazioni	---	---	---	4	3
Tecnologie elettriche ed elettroniche	8(2)	8(2)	6(3)	4(3)	4(4)
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione	---	---	6(3)	5(4)	5(5)
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	8	8	8	4	5
Insegnamento della Religione cattolica	1	1	1	1	1
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: () Ore di compresenza con insegnante tecnico-pratico. * un'ora dedicata alla microlingua					
AL TERMINE DEL 3^ ANNO SI OTTIENE LA QUALIFICA DI "OPERATORE ELETTRICO – IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI E DEL TERZIARIO"					
AL TERMINE DEL 5^ ANNO SI CONSEGUE IL DIPLOMA DI MATURITA' IN "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA"					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente manifesta una spiccata propensione per le attività laboratoriali, dimostrando entusiasmo per il lavoro pratico e operativo. Possiede una buona manualità e mostra un forte interesse per il campo dell'elettricità e delle tecnologie correlate.

COMPETENZE IN USCITA AL TERZO ANNO: al termine del triennio, l'Operatore Elettrico è in grado di realizzare impianti elettrici in abitazioni residenziali, uffici, ambienti produttivi artigianali e industriali, nonché per l'automazione industriale, utilizzando metodologie di base e strumenti appropriati; eseguire il cablaggio di quadri elettrici; comprendere e interpretare schemi elettrici; pianificare e organizzare il proprio lavoro, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio, della preparazione del quadro elettrico e della verifica dell'impianto.

COMPETENZE IN USCITA AL QUINTO ANNO: Al termine dei cinque anni, con il conseguimento del diploma, il Tecnico Manutentore: gestisce, organizza ed esegue interventi di installazione, manutenzione ordinaria, diagnostica, riparazione e collaudo di piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici; effettua controlli e manutenzioni su impianti elettrici e di automazione; conosce e realizza impianti tecnologicamente avanzati, adeguandosi alle nuove esigenze del settore.

Sbocchi lavorativi: al termine del Triennio, l'Operatore Elettrico trova facile inserimento nel tessuto produttivo locale, in particolare presso aziende artigiane di indirizzo elettrico o presso reparti di manutenzione in industrie. Lo studente può inoltre proseguire gli studi presso la sede di Breno frequentando il quarto e quinto anno di Manutenzione e Assistenza Tecnica per il conseguimento del diploma. Al termine dei cinque anni, può accedere a tutte le Facoltà Universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori e a corsi post-diploma o inserirsi nel mondo del lavoro come tecnico di installazione, manutenzione, riparazione e collaudo di macchinari e impianti.

ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE + ISTITUTO PROFESSIONALE

TITOLO DI STUDIO: Qualifica di OPERATORE MECCANICO + Diploma in INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY - MECCANICA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^ (IFP)	2^ (IFP)	3^ (IFP)	4^IP	5^IP
Italiano/Storia	4	4	4	---	---
Lingua e letteratura italiana	---	---	---	4	4
Storia	---	---	---	2	2
Lingua inglese	2	2	2	3*	3*
Matematica	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	---	---	---
Tecnologie meccaniche	8(2)	8(2)	6(3)	---	---
Tecnologie applicate ai processi produttivi	---	---	---	4(4)	4(3)
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	8	8	8	6	6
Progettazione meccanica	---	---	6(3)	---	---
Progettazione e produzione	---	---	---	5(4)	4(4)
Tecniche di gestione e di organizzazione del processo produttivo	---	---	---	2(1)	3(2)
Insegnamento della Religione cattolica	1	1	1	1	1
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: () Ore di compresenza con insegnante tecnico-pratico. * un'ora dedicata alla microlingua					
AL TERMINE DEL 3^ ANNO SI OTTIENE LA QUALIFICA DI "OPERATORE MECCANICO"					
AL TERMINE DEL 5^ ANNO SI CONSEGUE IL DIPLOMA DI MATURITA' IN "INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY"- MECCANICA					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente mostra una spiccata propensione verso le attività laboratoriali e apprezza il lavoro pratico e operativo. Possiede buona manualità e ha interesse per il mondo dell'industria meccanica.

COMPETENZE IN USCITA AL TERZO ANNO: Al termine dei 3 anni, l'operatore meccanico è in grado di intervenire, a livello esecutivo, nel processo di produzione meccanica; svolgere attività relative alla lavorazione di pezzi e particolari meccanici, applicando metodologie di base e utilizzando strumenti e informazioni specifiche; condurre macchine utensili e attrezzature, verificando la conformità delle lavorazioni assegnate, in linea con gli standard della produzione meccanica; eseguire saldature con le principali tecniche e realizzare impianti ad aria compressa.

COMPETENZE IN USCITA AL QUINTO ANNO: Al termine dei 5 anni, il diplomato sa leggere e interpretare il disegno tecnico, ricavandone le informazioni necessarie per eseguire lavorazioni su macchine utensili tradizionali e a controllo numerico (CNC); possiede conoscenze di base di elettronica e informatica, fondamentali per l'utilizzo dei comandi automatici e per l'elaborazione delle informazioni da trasmettere agli organi in movimento

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: al termine del Triennio, l'Operatore Meccanico trova facile inserimento nelle aziende siderurgiche e metalmeccaniche come operatore sulle macchine utensili tradizionali e CNC, operatore/saldatore presso carpenterie, o come manutentore. Lo studente può inoltre proseguire gli studi presso la sede di Breno frequentando il quarto e quinto anno di Industria e Artigianato per il Made in Italy - Meccanica per il conseguimento del diploma. Al termine dei cinque anni, il diplomato può accedere a tutte le Facoltà Universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori e a corsi post-diploma, oppure inserirsi nel mondo del lavoro con impiego di tipo tecnico presso studi professionali, industrie ed aziende pubbliche, o esercitare la libera professione.

ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP)

TITOLO DI STUDIO: Qualifica in OPERATORE ELETTRICO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE		
	1^ (IFP)	2^ (IFP)	3^ (IFP)
Italiano/Storia	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Fisica	2	2	---
Tecnologie elettriche ed elettroniche	8(2)	8(2)	6(3)
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione	---	---	6(3)
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	8	8	8
Insegnamento della Religione cattolica	1	1	1
Totale ore	32	32	32

NOTE: () Ore di presenza con insegnante tecnico-pratico

PRE-REQUISITI RICHIESTI: lo studente manifesta una spiccata propensione per le attività laboratoriali, dimostrando entusiasmo per il lavoro pratico e operativo. Possiede una buona manualità e mostra un forte interesse per il campo dell'elettricità e delle tecnologie correlate.

COMPETENZE IN USCITA: al termine del triennio, l'Operatore Elettrico è in grado di realizzare impianti elettrici in abitazioni residenziali, uffici, ambienti produttivi artigianali e industriali, nonché per l'automazione industriale, utilizzando metodologie di base e strumenti appropriati; eseguire il cablaggio di quadri elettrici; comprendere e interpretare schemi elettrici; pianificare e organizzare il proprio lavoro, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio, della preparazione del quadro elettrico e della verifica dell'impianto.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: al termine del Triennio, l'Operatore Elettrico trova facile inserimento nel tessuto produttivo locale, in particolare presso aziende artigiane di indirizzo elettrico o presso reparti di manutenzione in industrie. Lo studente può proseguire gli studi presso la sede di Breno frequentando il quarto e quinto anno di Manutenzione e Assistenza Tecnica per il conseguimento del diploma.

ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE (IeFP)

TITOLO DI STUDIO: Qualifica in OPERATORE MECCANICO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE		
	1^ (IFP)	2^ (IFP)	3^ (IFP)
Italiano/Storia	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Fisica	2	2	---
Tecnologie meccaniche	8(2)	8(2)	6(3)
Progettazione meccanica	---	---	6(3)
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	8	8	8
Insegnamento della Religione cattolica	1	1	1
Totale ore	32	32	32

NOTE: () Ore di presenza con insegnante tecnico-pratico

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente mostra una spiccata propensione verso le attività laboratoriali e apprezza il lavoro pratico e operativo. Possiede buona manualità e ha interesse per il mondo dell'industria meccanica.

COMPETENZE IN USCITA: Al termine dei 3 anni, l'operatore meccanico è in grado di intervenire, a livello esecutivo, nel processo di produzione meccanica; svolgere attività relative alla lavorazione di pezzi e particolari meccanici, applicando metodologie di base e utilizzando strumenti e informazioni specifiche; condurre macchine utensili e attrezzature, verificando la conformità delle lavorazioni assegnate, in linea con gli standard della produzione meccanica; eseguire saldature con le principali tecniche e realizzare impianti ad aria compressa.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: al termine del Triennio, l'Operatore Meccanico trova facile inserimento nelle aziende siderurgiche e metalmeccaniche come operatore sulle macchine utensili tradizionali e CNC, operatore/saldatore presso carpenterie, o come manutentore. Lo studente può proseguire gli studi presso la sede di Breno frequentando il quarto e quinto anno di Industria e Artigianato Made in Italy- Meccanica, per il conseguimento del diploma.

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

"GIUSEPPE ZANARDELLI"

Sede operativa di Darfo Boario Terme



Via Valeriana, 2

25047 – DARFO BOARIO TERME

Telefono: 0364 529827 - 0364 533764 Fax: 0364 528202

e-mail: darfo@cfpzanardelli.it

sito web: www.cfpzanardelli.it

Dirigente Scolastico: EMANUELE CONTESSI

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

SETTORE	TITOLO DI STUDIO
AMMINISTRAZIONE – SEGRETERIA	QUALIFICA III + DIPLOMA IV livello europeo
ACCONCIATURA	QUALIFICA III + DIPLOMA IV livello europeo
ESTETICA	QUALIFICA III + DIPLOMA IV livello europeo
INFORMATICA	QUALIFICA III + DIPLOMA IV livello europeo

AMMINISTRAZIONE – SEGRETERIA

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA PROFESSIONALE (triennio) + DIPLOMA DI TECNICO (4° anno)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua italiana	3	2	2	2	---
Lingua inglese	2	2	2	2	---
Diritto/Economia	1	1	1	3	---
Storia/Geografia	1	1	1	---	---
Matematica	2	2	2	3	---
Scienze	1	1	1	---	---
Informatica	2	2	2	1	---
IRC	1	1	1	1	---
Attività motorie	1	1	1	1	---
Personalizzazione – Capacità personali (tutor)	1	1	1	1	---
Sicurezza/Ambiente/Qualità	1	1	1	1	---
Comunicazione e organizzazione aziendale	2	2	2	---	---
Inglese commerciale	1	1	1	1	---
Informatica applicata	3	2	2	2	---
Tecnica ed economia aziendale	4	4	4	6	---
Laboratorio gestione d'impresa	2	2	2	---	---
Marketing	1	1	1	3	---
Arte e multimedia	1	1	1	---	---
Gestione d'impresa	---	---	---	3	---
Tirocinio curricolare	---	8-12 settimane	8-12 settimane	8-12 settimane	---

NOTE: il percorso professionale è arricchito da numerosi interventi di esperti, visite guidate ad imprese del territorio, seminari tecnici, partecipazione ad eventi, progetti multidisciplinari in team, simulazioni dell'attività aziendale attraverso due differenti business game, utilizzo di software gestionali reali.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di licenza media per l'accesso al percorso triennale; qualifica per l'accesso al quarto anno; attitudine alla professione; orientamento in uscita verso il mondo del lavoro.

COMPETENZE IN USCITA: elementi culturali di base e competenze professionali (processo di costituzione aziendale, gestione della corrispondenza, contabilità di base, gestione del magazzino e dei rapporti con clienti e fornitori; utilizzo di software gestionali specifici; elaborazione buste paga; tecniche di promozione, pubblicità e vendita; tecniche di esposizione e presentazione del prodotto).

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: inserimento qualificato presso aziende pubbliche o private, attività commerciali, punti vendita al dettaglio o all'ingrosso, spacci aziendali con mansioni di front o back office; possibilità di iscrizione al IV anno per l'ottenimento del diploma di tecnico di IV livello europeo. Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di stage all'estero. Possibilità di prosecuzione nel 5° anno di Istituti Professionali di Stato del settore Commerciale. Entrambi i titoli di studio – Qualifica e Diploma – possono essere acquisiti in Apprendistato art. 43.

ACCONCIATURA

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA (3° anno) + DIPLOMA e SPEC. ABILITANTE (4° anno)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	---
Lingua italiana	3	2	2	2	---
Lingua inglese	2	2	2	2	---
Diritto/Economia	1	1	1	3	---
Storia/Geografia	1	1	1	---	---
Matematica	2	2	2	3	---
Scienze	1	1	1	---	---
Informatica	2	2	2	1	---
IRC	1	1	1	1	---
Attività motorie	1	1	1	1	---
Personalizzazione – capacità personali (tutor)	1	1	1	1	---
Sicurezza/Ambiente/Qualità	1	1	1	---	---
Comunicazione interpersonale	1	1	2	---	---
Inglese professionalizzante in laboratorio	1	1	1	1	---
Scienze mediche	4	3	2	3	---
Laboratorio di acconciatura e trucco	7	6	6	6	---
Contabilità	---	1	1	1	---
Marketing	---	---	---	3	---
Gestione salone	---	---	---	1	---
Arte e multimedia	1	1	1	---	---
Tirocinio curricolare	---	8-12 settimane	8-12 settimane	8-12 settimane	---

NOTE: il percorso professionale è arricchito da numerosi interventi di esperti, visite guidate ad imprese del settore, seminari tecnici, dimostrazioni, partecipazione a gare e concorsi locali e nazionali, progetti multidisciplinari in team, simulazioni dell'attività aziendale.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di licenza media per l'accesso al percorso triennale; qualifica per l'accesso al quarto anno; attitudine alla professione e alle relazioni interpersonali; orientamento in uscita verso il mondo del lavoro.

COMPETENZE IN USCITA: elementi culturali di base e competenze professionali (shampoo, piega, permanente e stiratura; colorazione, tagli e raccolti; trattamenti tricologici specifici; gestione del negozio, dei dipendenti e del cliente; tecniche di promozione e vendita); utilizzo di software specifici per la gestione di cliente e magazzino.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Inserimento qualificato nel mondo degli istituti di benessere e dei saloni d'acconciatura; iscrizione al IV anno per l'ottenimento del diploma di IV livello europeo e dell'attestato di specializzazione che consente l'apertura di un salone di acconciatura. Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di stage all'estero e partecipazione a progetti europei. Tutti i titoli di studio possono essere acquisiti in apprendistato art. 43.

ESTETICA

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA (3° anno) + DIPLOMA e SPEC. ABILITANTE (4° anno)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	---
Lingua italiana	3	2	2	2	---
Lingua inglese	2	2	2	2	---
Diritto/Economia	1	1	1	3	---
Storia/Geografia	1	1	1	---	---
Matematica	2	2	2	3	---
Scienze	1	1	1	---	---
Informatica	2	2	2	1	---
IRC	1	1	1	1	---
Attività motorie	1	1	1	1	---
Personalizzazione – capacità personali (tutor)	1	1	1	1	---
Sicurezza/Ambiente/Qualità	1	1	1	---	---
Comunicazione interpersonale	1	1	2	---	---
Inglese professionalizzante in laboratorio	1	1	1	1	---
Scienze mediche	4	3	2	3	---
Laboratorio di estetica e trucco	7	6	6	6	---
Contabilità	---	1	1	---	---
Marketing	---	---	---	3	---
Gestione salone	---	---	---	1	---
Arte e multimedia	1	1	1	---	---
Tirocinio curricolare	---	8-12 settimane	8-12 settimane	8-12 settimane	---

NOTE: il percorso professionale è arricchito da numerosi interventi di esperti, visite guidate ad imprese del settore, seminari tecnici, dimostrazioni, partecipazione a gare e concorsi nazionali, progetti multidisciplinari in team, simulazioni dell'attività aziendale.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di licenza media per l'accesso al percorso triennale; qualifica per l'accesso al quarto anno; attitudine alla professione; orientamento in uscita verso il mondo del lavoro.

COMPETENZE IN USCITA: elementi culturali di base e competenze professionali (manicure/pedicure estetica, epilazione, pulizia del viso, trucco, massaggio estetico manuale e trattamenti specifici sulla base di conoscenze dermatologiche e cosmetologiche; gestione del negozio, dei dipendenti e del cliente; tecniche di promozione e vendita); utilizzo di software specifici per la gestione di cliente e magazzino.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: inserimento qualificato nel mondo degli istituti di bellezza e del benessere; oppure iscrizione al IV anno per l'ottenimento del diploma di IV livello europeo e dell'attestato di specializzazione che consente l'apertura di un centro estetico. Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di stage all'estero. Tutti i titoli di studio - Qualifica e Diploma e Specializzazione abilitante - possono essere acquisiti in apprendistato art. 43.

INFORMATICA

TITOLO DI STUDIO: QUALIFICA PROFESSIONALE (triennio) + DIPLOMA DI TECNICO (4° anno)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	---
Lingua italiana	3	2	2	2	---
Lingua inglese	2	2	2	1	---
Diritto/Economia	1	1	1	1	---
Storia/Geografia	1	1	1	1	---
Matematica e Matematica applicata	3	2	2	4	---
Scienze	1	1	1	---	---
Informatica	2	2	2	2	---
Attività motorie	1	1	1	1	---
Personalizzazione – capacità personali (tutor)	1	1	1	1	---
Sicurezza/Ambiente/Qualità	1	1	1	---	---
IRC	1	1	1	1	---
Linguaggi di programmazione e sviluppo app	4	4	4	4	---
Tecnologia informatica e sistemi operativi	2	2	2	2	---
Laboratorio hardware	2	2	---	---	---
Elettrotecnica ed elettronica	2	2	---	---	---
Database management	---	---	2	3	---
Reti e sistemi	2	2	2	2	---
Cyber security e Telecomunicazioni	---	---	2	3	---
Arte e multimedia	1	1	1	---	---
Tirocinio curricolare	---	8-12 settimane	8-12 settimane	8-12 settimane	---

NOTE: il percorso professionale è arricchito da visite guidate ad imprese del settore e da progetti multidisciplinari in team. Alcune delle lezioni curricolari sono impartite da esperti esterni impiegati presso differenti realtà aziendali nel campo dell'informatica e IT.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di licenza media per l'accesso al percorso triennale; qualifica per l'accesso al quarto anno; attitudine alla professione e all'ambiente informatico-tecnologico-digitale; orientamento in uscita verso il mondo del lavoro.

COMPETENZE IN USCITA: elementi culturali di base e tecnico-professionali (installazione, configurazione ed utilizzo di supporti informatici e software. Manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti, dispositivi e terminali utenti. Elaborazione, trasmissione e manutenzione di dati gestiti da archivi digitali. Progettazione di app e siti web/pagine social sulla base di specifiche esigenze del cliente).

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: inserimento in aziende che utilizzano software o hardware specifici (es. istituti finanziari, alberghi, enti pubblici o privati, aziende di qualsiasi settore); aziende di assistenza e manutenzione dispositivi elettronici e pc; negozi specializzati del settore informatico che offrono consulenza e assistenza. Possibilità di iscrizione al IV anno per l'ottenimento del diploma di tecnico di IV livello europeo. Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di stage all'estero e partecipazione a progetti europei.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"OLIVELLI - PUTELLI"

Darfo Boario Terme



Via Ubertosa, 1

25047 - DARFO BOARIO TERME (BS)

Telefono: 0364 531091 Fax: 0364 531378

e-mail: bsis02700d@istruzione.it

sito web: www.olivelliputelli.edu.it

Dirigente Scolastico: GEMMA SCOLARI

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

SETTORE	TITOLO DI STUDIO
ECONOMICO	AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI
TECNOLOGICO	COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI
LICEALE	LICEO SCIENTIFICO: - opzione SCIENZE APPLICATE - opzione SCIENZE APPLICATE - SEZIONE SPORTIVA
PROFILO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA: - Enogastronomia - Arte Bianca e pasticceria - Servizi di sala e di vendita - Accoglienza turistica
PROFESSIONALE ALBERGHIERO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (terzo anno) TECNICO DELLA RISTORAZIONE (quarto anno) TECNICO DELLA RISTORAZIONE (quinto anno con esame di stato)
ALBERGHIERO SERALE	OPERATORE preparazione pasti (Terzo anno) TECNICO preparazione pasti (Quarto anno)

SETTORE TECNICO ECONOMICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING (AFM)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° 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
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Scienza 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
Scienze integrate (Fisica)	2	---	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	---	2	---	---	---
Geografia	3	3	---	---	---
Informatica	2	2	2	2	---
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Economia aziendale	2	2	6	7	8
Diritto	---	---	3	3	3
Economia politica	---	---	3	2	3
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: ****					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline linguistiche ed economiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: 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 dell'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.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Diploma consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma (in particolare lauree in ambito giuridico-economico e linguistico).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing opera in aziende private e in enti pubblici con mansioni di tipo amministrativo e contabile, svolge attività lavorativa presso studi di consulenza giuridica, commerciale e fiscale, può inserirsi inoltre nel sistema bancario e creditizio.

SETTORE TECNICO ECONOMICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING (RIM)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° 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
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Scienza 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
Scienze integrate (Fisica)	2	---	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	---	2	---	---	---
Geografia	3	3	---	---	---
Informatica	2	2	---	---	---
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Economia aziendale	2	2	---	---	---
Terza Lingua straniera	---	---	3	3	3
Economia aziendale e geo-politica	---	---	5	5	6
Diritto	---	---	2	2	2
Relazioni Internazionali	---	---	2	2	3
Tecnologie della Comunicazione	---	---	2	2	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: ****					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline linguistiche ed economiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: Il Diplomato in "Amministrazione, Finanza e Marketing" ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali.

Nell'articolazione "Relazioni Internazionali per il Marketing", il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della comunicazione aziendale con l'utilizzo di tre lingue straniere e appropriati strumenti tecnologici sia alla collaborazione nella gestione dei rapporti aziendali nazionali e internazionali riguardanti differenti realtà geopolitiche e vari contesti lavorativi.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Diploma consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma (in particolare lauree in ambito giuridico-economico e linguistico).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell'indirizzo Relazioni Internazionali per il Marketing invece può operare in aziende che hanno rapporti con l'estero, in aziende che si occupano di import-export, in aziende di trasporti nazionali ed internazionali, in aziende turistiche con mansioni di tipo amministrativo, contabile ed organizzativo.

SETTORE TECNICO ECONOMICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI (SIA)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° 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
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Scienza 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
Scienze integrate (Fisica)	2	---	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	---	2	---	---	---
Geografia	3	3	---	---	---
Informatica	2	2	4	5	5
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	---	---
Economia aziendale	2	2	6	7	7
Diritto	---	---	3	3	2
Economia politica	---	---	3	2	3
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: ****					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline linguistiche ed economiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: Il Diplomato in "Amministrazione, Finanza e Marketing" ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali.

Nell'articolazione "Sistemi Informativi Aziendali", il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della gestione del sistema informativo aziendale sia alla valutazione, alla scelta e all'adattamento di software applicativi. Tali attività sono tese a migliorare l'efficienza aziendale attraverso la realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione, all'organizzazione della comunicazione in rete e alla sicurezza informatica.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Diploma consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma (in particolare lauree in ambito giuridico-economico e linguistico).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell'indirizzo Sistemi Informativi Aziendali può inserirsi in aziende che producono, commercializzano ed installano software, che operano in Internet e che gestiscono centri di elaborazione dati pubblici e privati.

SETTORE TECNOLOGICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO (C.A.T.)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1	---	---	---	---
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Scienza 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
Scienze integrate (Fisica) *(2)	3	3	---	---	---
Scienze integrate (Chimica) *(2)	3	3	---	---	---
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica *(2)	3	3	---	---	---
Tecnologie Informatiche *(2)	3	---	---	---	---
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
Geopedologia economia ed estimo	---	---	3	4	4
Topografia	---	---	4	4	4
Ore settimanali	33	32	32	32	32
Ore annuali in compresenza *	264		561		330

NOTE: * Le ore indicate sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli Insegnanti Tecnico Pratici.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline tecniche, scientifiche e matematiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: il Diplomato in "Costruzioni, Ambiente e Territorio" possiede competenze grafiche e progettuali in campo edilizio, nell'organizzazione del cantiere, nella gestione degli impianti e nel rilievo topografico, nella stima di terreni, di fabbricati e delle altre componenti del territorio, nonché dei diritti reali che li riguardano, comprese le operazioni catastali; ha competenze relative all'amministrazione di immobili.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà Universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma; i percorsi privilegiati possono essere le Facoltà di Ingegneria, Architettura, Urbanistica, Corso di Laurea in Design. Accesso a tutti i corsi universitari, ai corsi di formazione post-diploma (I.F.T.S.) e alle Accademie.

Impiego come tecnico nei quadri intermedi di aziende, imprese e studi professionali; previo concorso, presso la Pubblica Amministrazione dello Stato ed Enti pubblici; previa iscrizione all'albo professionale libera professione con mansioni di progettazione, direzione e vigilanza di lavori di costruzione e come consulente tecnico presso il tribunale; come consulente tecnico e perito edile presso aziende agrarie, imprese di costruzione edili e stradali, rilievo del territorio e gestione delle risorse, valutazione di mobili e d'immobili, valutazione di impatto ambientale, in enti specifici di interni e esterni legati al settore della grafica e dell'arredamento di interni ed esterni.

SETTORE TECNOLOGICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1	---	---	---	---
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
Scienze integrate (Fisica) *(2)	3	3	---	---	---
Scienze integrate (Chimica) *(2)	3	3	---	---	---
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica *(2)	3	3	---	---	---
Tecnologie Informatiche*(2)	3	---	---	---	---
Scienze e tecnologie applicate**	---	3	---	---	---
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Sistemi e reti	---	---	4	4	4
Tecnologie e progettazione di sistemi informatici	---	---	3	3	4
Gestione progetto, organizzazione d'impresa	---	---	---	---	3
Informatica	---	---	6	6	6
Telecomunicazioni	---	---	3	3	---
Ore settimanali	33	32	32	32	32
Ore annuali in compresenza *	264		561		330

NOTE: * Le ore indicate sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli Insegnanti Tecnico Pratici.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline tecniche, scientifiche e matematiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: il Diplomato in Informatica e Telecomunicazioni ha competenze specifiche nel campo dei sistemi informatici, dell'elaborazione dell'informazione, delle applicazioni e tecnologie Web, delle reti e degli apparati di comunicazione; ha competenze e conoscenze che si rivolgono all'analisi, progettazione, installazione e gestione di sistemi informatici, basi di dati, reti di sistemi di elaborazione, sistemi multimediali e apparati di trasmissione e ricezione dei segnali; collabora nella gestione di progetti, operando nel quadro di normative nazionali e internazionali, concernenti la sicurezza in tutte le sue accezioni e la protezione delle informazioni ("privacy").

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà Universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma.

Impiego come programmatore informatico, amministratore di sistemi, amministratore di database, programmatore di sistema, progettista e sviluppatore di siti e applicazioni in Internet, sviluppatore hardware; in aziende operanti nel settore delle telecomunicazioni (gestori di reti fisse e/o mobili); nel settore della trasmissione e ricezione di segnali (radio televisivi, satellitari e sulle reti).

SETTORE LICEALE

TITOLO DI STUDIO: LICEO SCIENTIFICO opzione SCIENZE APPLICATE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali*	3	4	5	5	5
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Ore settimanali	27	27	30	30	30

NOTE: * Biologia, Chimica, Scienze della terra.

E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: buone attitudini logico-matematiche; spiccato interesse per le scienze, la fisica e di tutti fenomeni naturali, disponibilità all'ampliamento delle proprie competenze verso le innovazioni tecnologiche.

COMPETENZE IN USCITA: capacità di servirsi opportunamente e rigorosamente degli strumenti tipici delle scienze (metodi, leggi, teorie) per comprendere e risolvere i problemi reali; individuare le caratteristiche e l'apporto dei vari linguaggi (storico-naturale, simbolico, matematico, logico, formale); comprendere il ruolo della tecnologia come mediazione fra scienza e vita quotidiana; utilizzare consapevolmente gli strumenti informatici in relazione all'analisi dei dati e alla modellizzazione di specifici problemi fisici e comprendere la funzione dell'informatica nella sviluppo scientifico.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: tutte le facoltà universitarie, accademie, scuole militari e corsi post-diploma.

Impiego presso Enti Pubblici (previo concorso) e ditte private, ove sia richiesto il diploma di Scuola Secondaria Superiore.

PROFILO ENOGASTRONOMIA

TITOLO DI STUDIO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO (COMUNE)		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	---	1	---	---	---
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5****	4****	5****
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*	7°	7°	7°
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5***	5***	---	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: * 5 ore di compresenza con Sala
 ** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica
 *** 5 ore di compresenza con Sala
 **** 1 ora di compresenza con Cucina
 °° 1 ora di compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici; promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: corsi universitari, inserimento nel settore organizzativo di una struttura alberghiera, nel settore produttivo e organizzativo di aziende di produzione pasti e catering, mense aziendali, aziende per la ristorazione collettiva, apertura in proprio di Bar o Ristorante (il titolo conseguito con l'esame di Stato dà la possibilità di iscriversi al R.E.C. senza sostenere altre prove).

PROFILO ARTE BIANCA E PASTICCERIA

TITOLO DI STUDIO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO (COMUNE)		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	---	1	---	---	---
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5****	4****	5****
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*	---	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5***	5***	---	2	2°°
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
Laboratorio di servizi enogastronomici – arte bianca e pasticceria	---	---	7****	5****	5****
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: * 5 ore di compresenza con Sala
 ** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica
 *** 4 ore di compresenza con Cucina e 1 ora di compresenza con TIC
 **** 1 ora di compresenza con Alimentazione/Pasticceria
 °° 1 ora di compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: nell'articolazione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: corsi universitari, commis di pasticceria, addetto alle produzioni dolciarie artigianali, pasticciere capo partita, responsabile dei servizi di ristorazione (food & beverage manager, banqueting manager), responsabile servizi di pasticceria nella grande distribuzione, gestore di aziende di produzione dolciaria industriale e artigianale, apertura in proprio di Bar o Ristorante (il titolo conseguito con l'esame di Stato dà la possibilità di iscriversi al R.E.C. senza sostenere altre prove).

PROFILO SERVIZI DI SALA E VENDITA

TITOLO DI STUDIO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO (COMUNE)		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	---	1	---	---	---
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5°	4°	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*	---	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5***	5***	7****	6****	5
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: * 5 ore di compresenza con Sala
 ** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica e 1 ora di compresenza con Sala
 *** 4 ore di compresenza con Cucina e 1 ora di compresenza con TIC
 **** 1 ora di compresenza con Alimentazione
 ° 1 ora di compresenza con Sala

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: nell'articolazione "Servizi di sala e vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative all'interno di tutte le strutture ristorative, di erogare e vendere prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: corsi universitari, inserimento nel settore organizzativo e operativo di aziende di ristorazione, apertura in proprio di Bar o Ristorante (il titolo conseguito con l'esame di Stato dà la possibilità di iscriversi al R.E.C. senza sostenere altre prove).

PROFILO ACCOGLIENZA TURISTICA

TITOLO DI STUDIO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO (COMUNE)		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1	---	---	---	---
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	4**	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	---	---	4	4	5****
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*	---	---	---
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5***	5***	---	---	---
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	7	6°	5°
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Tecniche di comunicazione	---	---	2	2	2
Arte e territorio	---	---	2****	3	3
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: * 4 ore di compresenza con Sala
** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica e 1 ora di compresenza con Sala
*** 4 ore di compresenza con Cucina e 1 ora di compresenza con TIC
**** 1 ora di compresenza con Accoglienza turistica
° 1 ora di compresenza con Arte e territorio

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado gestire e organizzare le attività di ricevimento ed i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera che valorizzino le risorse del territorio.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: corsi universitari, inserimento nel settore organizzativo di una struttura ricettiva, intraprendere la carriera per diventare Direttore d'Albergo o Room Division Manager, apertura in proprio di un'attività di accoglienza turistica (il titolo conseguito con l'esame di Stato dà la possibilità di iscriversi al R.E.C. senza sostenere altre prove).

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA - CORSO SERALE

TERZO ANNO - Qualifica PROFESSIONALE Operatore preparazione pasti

QUARTO ANNO - Diploma PROFESSIONALE Tecnico preparazione pasti

QUINTO ANNO - Diploma di Maturità - Esami di Stato

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE		
	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Matematica	2	2	3
Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3*	3*	3*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	7	7	7
Ore settimanali	25	25	25

NOTE: * 1 ora di laboratorio svolta congiuntamente dai docenti disciplinari e dagli insegnanti tecnico-pratici

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, età minima 16 anni, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: il percorso di Servizi per l'Enogastronomia permette al corsista di affrontare e sviluppare le più innovative tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici, con particolare riferimento all'aspetto innovativo ed altamente qualificato del settore cucina.

Le competenze maturate a seguito della frequenza del corso permetteranno al corsista di operare fattivamente e proficuamente sia nell'ambito della valorizzazione della tradizione enogastronomica, così come delle nuove tendenze enogastronomiche a livello internazionale.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: inserimento nel settore organizzativo e operativo di azienda di ristorazione, apertura in proprio di Ristoranti o locali finalizzati all'offerta di pasti (iscrizione al R.E.C. - senza sostenere altre prove).

Il Diploma di istruzione Professionale ad indirizzo Alberghiero, conseguito alla fine del quinto anno, è valido a tutti gli effetti per il proseguimento degli studi presso qualsiasi Università.

PROFESSIONALE - IEFP

TITOLO DI STUDIO: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Chef Patron (terzo anno)

TECNICO DELLA RISTORAZIONE (quarto anno)

TECNICO DELLA RISTORAZIONE (quinto anno con esame di stato)

AREA	DISCIPLINA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LINGUAGGI	Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	4
	Lingua inglese	2	2	3	2	3
MATEMATICO - SCIENTIFICO	Matematica / Informatica	2	2	3	2	3
	Scienze integrate	2	2	---	---	---
PROFESSIONALE	Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	10*	10*	12**	8	4
	Laboratorio servizi enogastronomici settore sala-bar	4*	4*	---	---	2
	Scienze degli alimenti	2	2	3**	3	5***
	Francese	2	2	3	3	3
STORICO - SOCIALE	Storia	2	2	2	2	2
	Diritto	2	---	---	---	---
	Economia	---	2	2	---	---
	Diritto e tecniche amministrative	---	---	---	4	5
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
	Insegnamento della religione cattolica/materia alternativa	1	1	1	1	1
Ore settimanali		30	30	32	30	32
NOTE: * 4 ore di compresenza con Cucina/Sala ** 1 ora di compresenza con Cucina/Alimenti *** 1 ora di compresenza con Sala e 1 ora di compresenza con Cucina						

PROFESSIONALE - IEFP

TITOLO DI STUDIO: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Chef Patron (terzo anno)

TECNICO DELLA RISTORAZIONE (quarto anno)

TECNICO DELLA RISTORAZIONE (quinto anno con esame di stato)

PRE-REQUISITI RICHIESTI

per il corso triennale: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione;

per il quarto anno: qualifica triennale di operatore della ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: L'operatore della ristorazione – preparazione pasti gestisce le fasi di produzione e il servizio di cibi/alimenti. Per la programmazione di menù e per l'organizzazione del servizio di cucina segue le indicazioni del Cuoco e dello Chef di cucina. Ha uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e segue le regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari. Lavora, individualmente e/o in collaborazione con altri, nelle aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, ...) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ...).

Lo Chef Patron è quella figura professionale in grado di occuparsi contemporaneamente della cucina, dell'accoglienza e del rapporto con i clienti. Tale figura, recentemente recuperata nella ristorazione, in base alle competenze acquisite, può agire indifferentemente in ambienti storici e tradizionali, così come di forte innovazione, raffinati e di nuova concezione. L'obiettivo è quello di formare un professionista adattabile alla flessibilità richiesta del mondo del lavoro.

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: inserimento nel settore organizzativo e operativo di azienda di ristorazione, apertura in proprio di Ristoranti o locali finalizzati all'offerta di pasti (iscrizione al R.E.C. - senza sostenere altre prove).

il tecnico di cucina può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia e all'estero, in mense del settore pubblico o privato, laboratori artigianali del settore alimentare come pasticci, gastronomie, operando in modo autonomo. Può proseguire gli studi in un percorso di istruzione per conseguire il diploma di scuola superiore.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"TASSARA - GHISLANDI" - Breno

Sede Succursale di PISOAGNE



Via Caduti del Lavoro, 4
25055 – PISOAGNE
Telefono: 0364 880427
e-mail: bsis001009@istruzione.it

sito web: www.iistassara.gov.it

Dirigente Scolastico: Dott.ssa ROBERTA PUGLIESE

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

SETTORE	TITOLO DI STUDIO
TECNICO	TURISTICO
IeFP ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE	OPERATORE ELETTRICO

ISTITUTO TECNICO

TITOLO DI STUDIO: Diploma di ISTITUTO TECNICO TURISTICO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	1^	2^	3^	4^	5^
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
Geografia	3	3	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Biologia e Scienze della Terra)	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Fisica)	2	---	---	---	---
Scienze integrate (Chimica)	---	2	---	---	---
Geografia turistica	---	---	2	2	2
Informatica	2	2	---	---	---
Economia aziendale	2	2	---	---	---
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua comunitaria	---	---	3	3	3
Discipline tecniche ed aziendali	---	---	4	4	4
Arte e territorio	---	---	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	---	---	3	3	3
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

PRE-REQUISITI RICHIESTI: Lo studente possiede buone capacità comunicative e linguistiche, dimostra interesse per le discipline umanistiche e ha una naturale predisposizione a instaurare rapporti interpersonali positivi, con attenzione e sensibilità verso le esigenze degli altri. È curioso e motivato a scoprire e valorizzare il patrimonio culturale, artistico e paesaggistico del territorio, mostrando apertura verso altre culture e tradizioni. Ha inoltre uno spiccato interesse per il mondo del turismo e per le dinamiche che lo caratterizzano, ed è portato a lavorare in contesti dinamici, anche internazionali, dove il dialogo è fondamentale.

COMPETENZE IN USCITA: Il diplomato contribuisce alla valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, artigianale ed enogastronomico, anche in un'ottica di sviluppo turistico ecosostenibile, collaborando con enti pubblici e privati; comunica efficacemente in tre lingue straniere, facilitando le relazioni interpersonali in contesti multiculturali; opera nel settore turistico sia in ambito progettuale, sia nei settori organizzativo, commerciale e promozionale, utilizzando tecniche innovative di comunicazione; fornisce consulenza e supporto nella scelta e nella gestione di servizi turistici.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Il diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori (ITS) e ai percorsi post-diploma. Tra i corsi di laurea più affini al percorso di studi si segnalano: Lingue Straniere, Economia del Turismo, Scienze della Comunicazione e Conservazione dei Beni Ambientali e Artistici. Il diplomato collabora alla gestione aziendale occupandosi di aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali; partecipa alla gestione di strutture ricettive e all'accoglienza turistica; promuove il turismo, anche in chiave sostenibile, operando come operatori turistici, accompagnatori, receptionist, addetti marketing. Può trovare impiego presso compagnie aeree, ferroviarie e marittime, enti del turismo e agenzie di viaggio, e contribuire all'organizzazione e alla promozione di eventi culturali, manifestazioni e itinerari tematici.



**Comunità Montana
di Valle Camonica**

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo
dell'Assessorato alla Cultura e Istruzione
della Comunità Montana di Valle Camonica

Progetto grafico e layout

MARCO BACCANELLI
e gli studenti dell'indirizzo Grafico
CFP ZANARDELLI - EDOLO

Stampa

litòs

L'altro lato della stampa

Gianico (Bs)