

Istituto Professionale per l'industria e l'artigianato

Manutenzione e Assistenza Tecnica

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

Discipline area generale	Ore annue				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)		2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	I	II	III	IV	V
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	2			
Scienze integrate (fisica)	2	2			
Scienze integrate (chimica)	2				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6	4	3	3
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5	5	4
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	4	3
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			3	5	7

Istituto Professionale per l'industria e l'artigianato

Industria e Artigianato per il made in Italy

Il diplomato nell'indirizzo "Produzioni industriali e artigianali" interviene nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali. Le sue competenze tecnico professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (economia del mare, abbigliamento, industria del mobile e dell'arredamento, grafica industriale, edilizia, industria chimico biologica, produzioni multimediali, cinematografiche e televisive ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze

Discipline area generale	Ore annue				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia generale ed Economica	1	1			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)		2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	I	II	III	IV	V
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)	1	1			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6	5	4	4
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			6	5	4
Tecniche di produzione e di organizzazione	Industria		6	5	4
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti				3	5
Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e costume	Artigianato		6	6	6
Tecniche di distribuzione e marketing				2	3

Istituto Professionale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente con una valida educazione linguistica in due lingue straniere e la conoscenza della microlingua di settore.

Discipline area generale	Ore annue				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia generale ed economica	1	1			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2				

Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	I	II	III	IV	V
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	1	2			
Scienze integrate (fisica)	1				
Scienze integrate (chimica)		1			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	3			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	Enogastronomia		4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	Enogastronomia opzione "prodotti dolciari artigianali e industriali"			2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria			9	3	2
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				3	3

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	Servizi di sala e di vendita	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		6	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione		4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Accoglienza turistica	4	6	6
Tecniche di comunicazione			2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		6	4	4