

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

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

Discipline area generale	Ore annue							
	Biennio		Triennio					
	I	II	III	IV	V			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4			
Lingua inglese	3	3	2	2	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	4	3
Tecnologie meccaniche e applicazioni	Apparati Rif. Codice AteCo C.33.14:Riparazione e manutenzione di apparecchiature elettroniche					5	4	4
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	5	3			
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			4	5	7			
Tecnologie meccaniche e applicazioni	Mezzi di Trasporto Rif. Codice AteCo G.45.2 Manutenzione e riparazione di autoveicoli		5	4	4			
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5	5	3			
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			4	5	7			

Indirizzo "Industria e artigianato per il Made in Italy"

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

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

Discipline area generale	Ore annue				
	Biennio		Triennio		
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	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	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	7	6	4
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			5	5	4
Tecniche di gestione-conduzione di macchine e impianti					
Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e costume			Rif. Codice ATECO C.14 Confezione di articoli in pelle e pellicceria	6	6
Tecniche di distribuzione e marketing					1

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

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

Discipline area generale	Ore annue				
	Biennio		Triennio		
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	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			
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 Rif. Codice ATECO		4	4	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	(I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione 56 Attività dei servizi di		4	4	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Ristorazione 56.2 Fornitura Di Pasti Preparati (CATERING) E Altri Servizi Di Ristorazione)		7	7	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita					2
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Enogastronomia opzione "prodotti dolciari artigianali e				3

Diritto e tecniche amministrative	industriali” Rif. Codice ATECO (C– Attività manifatturiere 10 Industrie Alimentari 10.71 Produzione di Pane; Produzione di Pasticceria Fresca			2
Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria				3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				4
Scienza e cultura dell'alimentazione	Servizi di sala e divendita Rif. Codice ATECO (I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione 56 Attività dei servizi di Ristorazione 56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	4	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		7	6	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	Accoglienza turistica Rif. Codice ATECO 55: Alloggio N – Noleggio, Agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese 79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	4	6
Tecniche di comunicazione			2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		7	7	4