

LE SCUOLE SUPERIORI

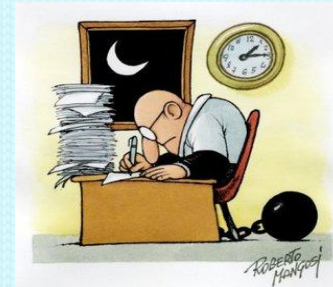


Istruzione professionale 5 anni



Università

Lavoro
(specifico)



fonte :Google immagini

ISTITUTI PROFESSIONALI

- Sono corsi di studio in cui si dà grande risalto alla dimensione professionale
- Si tratta di scuole che “preparano” al lavoro
- Gli istituti professionali durano 5 anni, alcuni istituti possono attivare la qualifica professionale al termine del terzo anno che diventa regionale
- Titolo di studio: diploma di tecnico indicante l'indirizzo seguito (5 anni)

cultura
generale

Acquisizione di saperi
e competenze
tecnico-operative



preparazione alla relativa
professione

ISTITUTI PROFESSIONALI



- Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane;
- Pesca commerciale e produzioni ittiche;
- Industria e artigianato per il Made in Italy;
- Manutenzione e assistenza tecnica;
- Gestione delle acque e risanamento ambientale;
- Servizi commerciali;
- Enogastronomia e ospitalità alberghiera;
- Servizi culturali e dello spettacolo;
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale;
- Arti ausiliarie delle professioni ospedaliere

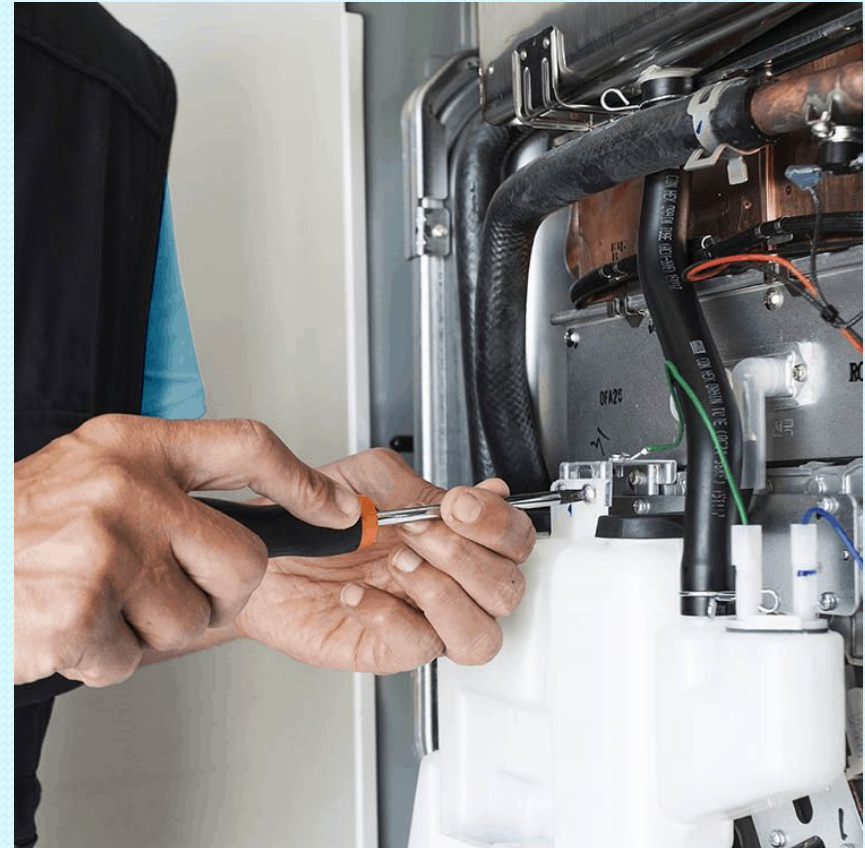
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA - meccanica/energia

Alla fine del corso il diplomato avrà le competenze per gestire organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria e diagnostica , riparazione e collaudo di piccoli sistemi , impianti di tipo elettrico , tecnico, termico e meccanico....

Possibilità di 2 percorsi IEFP

-Meccanica

-Energia



fonte :Google immagini

*Dove ? Marconi-Galletti-Einaudi di Domodossola (solo meccanica)
Dalla Chiesa Spinelli - Omegna (meccanico - energia)*

....dopo il diploma

- **Accesso Università**
- **Corsi ITSF , ITS**
- **Concorsi pubblici**
- **Lavoro in industrie meccaniche e in aziende che si occupano di impiantistica**
- **Lavoro nel campo della manutenzione , installazione e commercializzazione di dispositivi meccanici , elettrici , elettronici**

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

veicoli a motore



fonte :Google immagini

Dove ?

Dalla Chiesa - Spinelli - Omegna

Manutenzione e assistenza tecnica Veicoli a motore		1°	2°	3°
Area Generale	Italiano	4	4	4
	Storia	1	1	2
	Geografia	1	1	
	Lingua Inglese	3	3	2
	Diritto ed Economia	2	2	
	Matematica	4	4	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione o Alternativa	1	1	1
Area indirizzo	<i>Scienze Integrate: Fisica</i>	2	2	
	<i>Scienze Integrate: Chimica</i>		2	
	<i>Scienze Integrate: Scienze della Terra, Biologia</i>	2		
	Tecnologie e Tecniche di Rapp. Grafica	2	2	
	Tecnologie dell'Informazione – Informatica	2	2	
	Tecnologie Meccaniche e Applicazioni			4
	Tecnologie Elettroniche - Elettrotecniche e Applicazioni			4
	Tecnologie e Tecniche di Installazione, di Manutenzione e di Diagnostica			5
	Laboratori Professionali	6	6	
	Laboratori Tecnologici			5
ore settimanali		32		

....dopo il diploma

- **Accesso Università**
- **Corsi ITSF , ITS**
- **Concorsi pubblici**
- **Lavoro in officine meccanico d'auto e in aziende che si occupano di produzione di auto /moto veicoli**

INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY (art. moda)



fonte :Google immagini

- Al termine degli studi il tecnico di moda avrà acquisito competenze e abilità che gli permettono di inserirsi in qualsiasi realtà artigianale del settore
- Dove?
- *I.I.S. dalla Chiesa - Spinelli - Omegna*

..dopo il diploma ..

Industria e artigianato per il made in italy - Tessile		1°	2°	3°
Area Generale	Italiano	4	4	4
	Storia	1	1	2
	Geografia	1	1	
	Lingua Inglese	3	3	2
	Diritto ed Economia	2	2	
	Matematica	4	4	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione o Alternativa	1	1	1
Area Indirizzo	<i>Scienze Integrate: Fisica</i>		2	
	<i>Scienze Integrate: Chimica</i>	2		
	<i>Scienze Integrate: Scienze della Terra, Biologia</i>			
	Tecnologie, Disegno e Progettazione	4	4	
	Tecnologie dell'Informazione – Informatica	2	2	
	Laboratori Professionali	6	6	
	Laboratori Tecnologici			6
	Progettazione e produzione			5
	Storia delle arti applicate			2
	Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			5
Tecniche di Distribuzione e Marketing				
ore settimanali	32	32	32	

- Lavorare come collaboratore o lavoratore dipendente all'interno di imprese calzaturiere e di abbigliamento
- Esercitare la libera professione
- Accesso ai concorsi pubblici
- Corsi IFTS, ITS
- Accesso all'Università

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

Prepara al lavoro in contesti legati al benessere bio-psico-sociale delle persone.
Attività di assistenza e promozione sociale.

Dove ?

*I.I.S “ Marconi – Galletti- Einaudi” –
Domodossola*

*I.I.S “ Dalla Chiesa –Spinelli” –
Omegna*



fonte :Google immagini

SEZIONE PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI: SERVIZI SOCIO SANITARI

MATERIA		1° Biennio		2° Biennio		5° anno
		1 ^a anno	2 ^a anno	3° anno	4° anno	
AREA COMUNE	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
	geografia	1				
	diritto ed economia	2	2			
	scienze della terra e biologia	2	2			
	scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
	religione cattolica/alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE AREA COMUNE		21	20	15	15	15
AREA INDIRIZZO	scienze integrate – fisica	2				
	scienze integrate- chimica		2			
	scienze umane e sociali	4(1)	4(1)			
	ele. di storia dell'arte ed espressioni grafiche	2(1)				
	educazione musicale		2(1)			
	metodologie operative	2(2)	2(2)	3(1)		
	seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
	igiene e cultura medico -sanitaria			4(1)	4	4
	psicologia generale ed applicata			4	5	5
	tecnica amministrativa ed economica sociale				2	2
Diritto e legislazione socio-sanitaria			3	3	3	
TOTALE AREA INDIRIZZO		12	12	17	17	17
TOTALE ORE COMPLESSIVO SETTIMANALE		33	32	32	32	32
TOTALE ORE COMPLESSIVO ANNUALE (33 SETTIMANE)		1089	1056	1056	1056	1056

(*) tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico pratico da svolgere in laboratorio

... dopo il diploma

- **Accesso Università**
- **Corsi ITSF , ITS**
- **Concorsi pubblici**
- **Impiego nel settore dei servizi socio-sanitari in:**
 - strutture sanitarie pubbliche o private
 - residenze assistenziali
 - assistenza a domicilio
 - cooperative che si occupano di servizio socio assistenziali e educativi
 -

ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE

ODONTOTECNICO

OTTICO



-
- *non presenti nel VCO
(Vercelli il più vicino)*

fonte :Google immagini

... dopo il diploma

- **Accesso Università**
- **Corsi ITSF , ITS**
- **Concorsi pubblici**
- **industrie e aziende che producono e commercializzano articoli e strumenti tecnici per il settore ottico/odontotecnico**
- **Collaborazione con ASL e reparti di oculistica/odontoiatria di ospedali**
- **lavorare nei negozi di ottica come dipendente.**
- **Aprire un laboratorio di odontotecnica**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Lavora nel settore turistico: strutture ricettive e relativi servizi annessi (ristoranti, bar, pasticcerie) ma anche ristorazione viaggiante (hostess). Conosce la cultura dell'alimentazione e le tecniche per relazionarsi con la clientela.

3 indirizzi:

- Enogastronomia (Cucina-Pasticceria-Panificazione)
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica (solo Maggia)

dove ? I.I.S. “ E. Maggia” – Stresa

I.I.S “ M.Rosmini” – Domodossola



fonte :Google immagini

Al Maggio... "Biennio comune"

QUADRO BIENNIO COMUNE

Area generale		CL 1°	CL 2°
Asse dei linguaggi	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Lingua inglese	3	3
Asse matematico	Matematica	4	4
Asse storico - sociale	Geografia	2	
	Storia		2
	Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie	Scienze motorie	2	2
RC	Religione cattolica	1	1
		18	18
Area di indirizzo		CL 1°	CL 2°
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	2	3
	Scienze integrate	2	2
	Tic	2	1
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza degli alimenti	2	2
	Lab. serv. enogast. - cucina	2	2
	Lab. serv. enogast. bar - sala e vendita	2	2
	Lab. serv. accoglienza turistica	2	2
		14	14

Al Maggio... "Triennio Enogastronomia"

QUADRO TRIENNIO

Area generale	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
	14	14	14

Area di indirizzo articolazione enogastronomia	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Lab. enogastronomia - cucina	7	6	5
Lab. enogast. bar - sala e vendita		2	2
Inglese tecnico	1	1	1
	18	18	18

Al Maggia... "Triennio Sala e vendita"

QUADRO TRIENNIO

Area generale	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
	14	14	14

Area di indirizzo articolazione sala e vendita	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Lab. enogastronomia - cucina		2	2
Lab. enogast. bar - sala e vendita	7	6	5
Inglese tecnico	1	1	1
	18	18	18

Al Maggio... "Triennio Accoglienza Turistica"

QUADRO TRIENNIO

Area generale	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
	14	14	14

Area di indirizzo articolazione accoglienza turistica	CL 3°	CL 4°	CL 5°
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Tecniche di comunicazione		2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	2		
Lab. accoglienza turistica	7	6	5
Arte e territorio		2	2
Inglese tecnico	2	1	2
	18	18	18

Discipline	anno	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 (Scienze della terra e Biologia)		2	2			
Scienze Motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa		1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)		2				
Scienze integrate (Chimica)			2			
Scienze degli alimenti		2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		2*	2*			
Seconda lingua straniera		2	2	3	3	3
ENOGASTRONOMIA						
Scienze e cultura dell'alimentazione				4*	3	3
Diritto e tecniche amministrative				4	5	5
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina		2*	2*	6*	4*	4*
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendite		2*	2*		2*	2*
SALA E VENDITA						
Scienze e cultura dell'alimentazione				4	3	3
Diritto e tecniche amministrative				4	5	5
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina		2	2		4	4
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendite		2	2	6	2	2
ACCOGLIENZA TURISTICA						
Scienze e cultura dell'alimentazione				4	2	2
Diritto e tecniche amministrative				4	6	6
Tecniche di comunicazione					2	2
Laboratorio servizi di accoglienza turistica		2	2	6	2	2
		32	32	32	32	32

...dopo il diploma.....

Impiego in base al profilo scelto:

- **nel settore della ristorazione commerciale o industriale (cuoco, pasticciere, barman, cameriere, ecc)**
- **nelle attività di accoglienza turistica (stewart, hostess, receptionist, guida turistica.....)**
- **Accesso Università**
- **Corsi ITSF , ITS**
- **Concorsi pubblici**

SERVIZI COMMERCIALI



fonte : Google immagini

Il diplomato in questo indirizzo impara a lavorare in azienda, in attività di supporto al settore amministrativo, al settore vendite o nella promozione dell'immagine aziendale. Utilizza i sistemi informatici. Studia due lingue straniere

dove ? I.I.S Ferrini -Franzosini - Verbania

AREA COMUNE	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Scienze integrate	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica/Attività alternativa	1	1	1	1	1
Geografia generale ed economica	1	/	/	/	/
TOTALE	21	20	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO					
Il Lingua straniera	3	3	3	3	3
Informatica e laboratorio	2	2			
Fisica	2	--			
Chimica	--	2			
Diritto/Economia			4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2	2
Tecniche professionali dei servizi commerciali (**)	5	5	8	8	8
TOTALE	12	12	17	17	17
TOTALE	33	32	32	32	32

....dopo il diploma...

- Lavoro negli uffici amministrativi delle aziende pubbliche e private
- Impiego presso studi professionali (notai ,avvocati commercialisti ecc)
- Accesso Università
- Corsi ITSF , ITS
- Concorsi pubblici

ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO

Indirizzo:

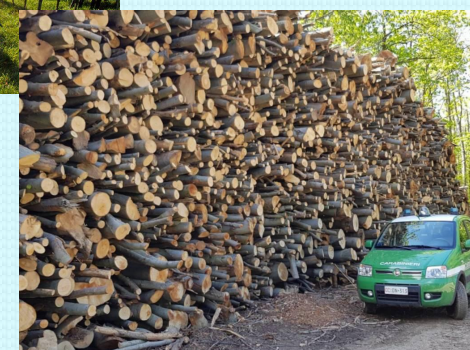
AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE



Durante il percorso di studi quinquennale, l'allievo acquisisce competenze per la tutela e lo sviluppo sostenibile dell'ambiente, del territorio e del paesaggio.

La valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti delle filiere agro-silvo-pastorali, rappresentano importanti prospettive per il futuro lavorativo ed aprono nuovi settori di reale rilevanza economica.

dove? Istituto Professionale Agrario "Silvio Fobelli" - Crodo



MATERIE AREA COMUNE

	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4	Classe 5
	Ore sett.	Ore sett.	Ore sett.	Ore sett.	Ore sett.
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	1	1	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra)	2	-			
Scienze integrate (Biologia)	-	2			
Geografia	1	1			

MATERIE AREA INDIRIZZO

Scienze integrate (Fisica-Chimica)	3	3			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Ecologia e pedologia	3	3			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4			
Laboratorio di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione			3	3	
Agronomia del territorio agrario e forestale			2	2	2
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche			3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale.			3	3	4
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale			3	3	3
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali			2	2	2
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette, e fauna selvatica			2	2	2
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari					2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

**GLI ALLIEVI SVOLGONO 1 VOLTA ALLA SETTIMANA DALLE 8.40 ALLE 13.35
PER L'INTERO ANNO SCOLASTICO
ESERCITAZIONI PRATICHE LABORATORIALI
NELL'AZIENDA AGRARIA D' ISTITUTO
NEI SEGUENTI SETTORI:**

I ANNO

**BOTANICA GENERALE ED
ESERCITAZIONI DI CLASSIFICAZIONE
E RICONOSCIMENTO**

**GIARDINIERE
MANUTENZIONE DEL VERDE**

APICOLTURA

**TECNICHE DI COLTIVAZIONE E
TRASFORMAZIONE PIANTE
OFFICINALI**

**II
ANNO**

III ANNO

ORTICOLTURA

**COLTIVAZIONI
ERBACEE
ANNUALI**

**LAB.
PRODUZIONE
DI BIRRA E
VERMOUTH
ARTIGIANALE**

IV ANNO

**BOTANICA AGRARIA E FORESTALE
SELVICOLTURA E ASSESTAMENTO FORESTALE**

**ZOOTECNIA
MONTANA
ESERCITAZIONI
IN STALLE DI
BOVINI/CAPRINIE
CASEIFICI
CONVENZIONATI**

**LAB. PRODUZIONE
FORMAGGIO,
RICOTTA E
YOGURT**

**V
anno**

FRUTTICOLTURA

**VITICOLTURA
ED ENOLOGIA**

SIMULIMPRESA

....dopo il diploma

- **Accesso a qualsiasi facoltà universitaria o a corsi di istruzione tecnico superiore (postdiploma)**
- **Libera professione con iscrizione all'albo degli Agrotecnici**
- **Inserimento nel mondo del lavoro in particolare nei settori: ambientale, agricolo, forestale, florovivaistico, zootecnico e della trasformazione agroalimentare (es. filiera lattiero-casearia, vitivinicola, ecc...)**
- **Concorsi pubblici (nella scuola come insegnante tecnico pratico, in Regione, nell'Arma dei Carabinieri Forestali, ecc...)**

Che cosa ci vuole per...

ISTITUTI PROFESSIONALI

- interesse per le discipline specifiche
- capacità di rendere operativi gli elementi teorici
- discreta manualità
- ~~attitudine al ragionamento~~
pratico-operativo