

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“CIAMPINI BOCCARDO”**

Novi Ligure (AL)

sede di via Verdi, 44

**Istituto TECNICO
Settore TECNOLOGICO**

**Indirizzo
CHIMICA, MATERIALI
E BIOTECNOLOGIE**

Articolazioni

BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI

BIOTECNOLOGIE SANITARIE



QUADRO ORARIO

	CLASSE				
	I	II	III	IV	V
MATERIE AREA COMUNE					
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
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra - Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3 (1)			
Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3 (1)			
Tecnologia e tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)			
Tecnologie informatiche	3 (2)				
Scienze e tecnologie applicate		3 (1)			
Complementi di matematica			1	1	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI					
Chimica analitica e strumentale			4 (3)	4 (3)	4 (3)
Chimica organica e biochimica			4 (2)	4 (2)	4 (2)
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo ambientale			6 (3)	6 (4)	6 (4)
Fisica ambientale			2	2	3
ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE SANITARIE					
Chimica analitica e strumentale			3 (2)	3 (2)	
Chimica organica e biochimica			3 (2)	3 (2)	4 (3)
Biologia, microbiologia e tecnologie di controllo sanitario			4 (2)	4 (3)	4 (4)
Igiene, Anatomia, Fisiologia, Patologia			6 (2)	6 (2)	6 (3)
Legislazione sanitaria					3
Fisica			*	*	*
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32
di cui in compresenza in laboratorio	9		17		10
Totale ore annuali	1089	1056	1056	1056	1056
di cui in compresenza in laboratorio	264		561		330

Le ore in parentesi si riferiscono alle attività di laboratorio e prevedono la compresenza dell'insegnante di laboratorio.

(*) L'insegnamento di FISICA si sviluppa al 3°, 4° e 5° anno secondo le tradizionali Unità Didattiche del triennio, altresì correlate agli argomenti biologici e chimici di indirizzo, nonché propedeutici allo svolgimento dei test di ingresso universitari.

L'indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie è rivolto a quegli studenti che desiderino sviluppare un percorso scientifico. Con le due articolazioni "Biotecnologie Ambientali" e "Biotecnologie Sanitarie" il corso rappresenta l'eredità del "Corso Biologico", di cui mantiene il medesimo impianto didattico e laboratoriale.

COMPETENZE

Il diplomato in Chimica, Materiali e Biotecnologie avrà competenze relative:

- allo studio dei sistemi biochimici, microbiologici, biologici e anatomici
- allo studio dell'ambiente, degli ecosistemi, della genetica e delle biotecnologie
- allo studio delle interazioni fra sistemi energetici e ambiente
- all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare allo scopo di identificare i fattori di rischio e le cause di patologie, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva

SBOCCHI PROFESSIONALI

- partecipare ai concorsi pubblici
- lavorare come tecnico di laboratorio adibito ai controlli nei settori paramedico, farmaceutico, chimico, merceologico, ecologico e dell'igiene ambientale, ecc.
- svolgere mansioni di ricerca e di analisi nei reparti di sviluppo di produzione e di controllo qualità nelle industrie di ogni ordine e nei laboratori
- svolgere la libera professione

UNIVERSITÀ/CORSI POST DIPLOMA

Al termine del percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, in particolare nei settori biologici, chimici, farmaceutici, biomedici, medicina, fisioterapia, ingegneria, ambiente, ecc., con ottime prospettive e risultati verificabili. Potrà, inoltre, proseguire gli studi nei corsi IFTS e nei corsi di Formazione Tecnica post diploma. Potrà inserirsi in contesti lavorativi e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Gli studenti hanno a disposizione:

- 2 laboratori di Chimica: Chimica Generale e Organica; Chimica Strumentale
- 2 laboratori di Biologia: Biologia Applicata/Microscopia; Microbiologia e Biochimica
- 1 laboratorio di Fisica: Meccanica, Termodinamica, Acustica, Ottica, Elettromagnetismo
- 3 laboratori di Informatica/Tecnologia

Inoltre:

- formazione scuola-lavoro
- stage di lingua all'estero ed esperienze di scambi nell'Unione Europea
- certificazione europea di lingue straniere
- patente europea del computer (ICDL) con esame in sede e certificazione
- collaborazione con laboratori di ricerca, aziende ed enti locali: CUSMiBio, Università degli Studi di Pavia, ACOS Ambiente, Gestione Acqua SPA, Consorzio Servizi Rifiuti, ARPA Piemonte, provincia di Alessandria, ASL, acquario di Genova
- servizio di ascolto psicologico; educazione alla salute; educazione ambientale
- orientamento verso università e mondo del lavoro
- attività di recupero mattutine e pomeridiane
- accoglienza in ingresso agli studenti delle classi prime
- attività di approfondimento culturale: seminari tematici, concorsi, olimpiadi
- gruppo teatrale, attività sportive, giornale scolastico, scacchi, musica
- visite e viaggi d'istruzione



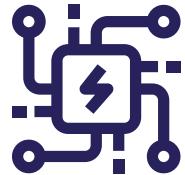
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“CIAMPINI BOCCARDO”**

Novi Ligure (AL)

sede di via Verdi, 44

**Istituto TECNICO
Settore TECNOLOGICO
Indirizzo
ELETTRONICA ed ELETROTECNICA**

Articolazione
AUTOMAZIONE



QUADRO ORARIO

	CLASSE				
	I	II	III	IV	V
MATERIE AREA COMUNE					
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
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra - Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3 (1)			
Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3 (1)			
Tecnologia e tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)			
Tecnologie informatiche	3 (2)				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
MATERIE AREA D'INDIRIZZO					
Tecnologie e progettazione di sistemi elettrici ed elettronici			5 (4)	5 (3)	6 (3)
Elettrotecnica ed elettronica			7 (2)	5 (2)	5 (3)
Sistemi automatici			4 (2)	6 (4)	6 (4)
Totali ore settimanali	33	32	32	32	32
di cui in compresenza	8		17		10
Totali ore annuali	1089	1056	1056	1056	1056
di cui in compresenza in laboratorio	264		561		330

Le ore in parentesi si riferiscono alle attività di laboratorio.

Il profilo si caratterizza oltre che per una solida preparazione di base per una cultura tecnicoscientifica e tecnologica in ambiti ove interviene l'innovazione dei processi, dei prodotti e dei servizi, delle metodologie di progettazione e organizzazione.

COMPETENZE

Il diplomato in Elettronica ed elettrotecnica è in grado di:

- operare nell'organizzazione dei servizi e nell'esercizio di sistemi elettrici ed elettronici complessi
- sviluppare e utilizzare sistemi di acquisizione dati, dispositivi, circuiti, apparecchi e apparati elettronici
- utilizzare le tecniche di controllo e interfaccia mediante software dedicato
- integrare conoscenze di elettrotecnica, di elettronica e di informatica per intervenire nell'automazione industriale e nel controllo dei processi produttivi, rispetto ai quali è in grado di contribuire all'innovazione e all'adeguamento tecnologico delle imprese relativamente alle tipologie di produzione
- intervenire nei processi di conversione dell'energia elettrica, anche di fonti alternative, e del loro controllo, per ottimizzare il consumo energetico e adeguare gli impianti e i dispositivi alle normative sulla sicurezza
- nell'ambito delle normative vigenti, collaborare al mantenimento della sicurezza sul lavoro e nella tutela ambientale, contribuendo al miglioramento della qualità dei prodotti e dell'organizzazione produttiva delle aziende

SBOCCHI PROFESSIONALI

- partecipare ai concorsi pubblici
- lavorare in vari ruoli (progettazione, collaudo, manutenzione, commercializzazione, programmazione e gestione di sistemi informatici) in aziende specializzate nella produzione e/o vendita di apparecchiature elettroniche, in particolare nei campi dell'automazione industriale, delle telecomunicazioni e della produzione di hardware per sistemi informatici
- svolgere la libera professione

UNIVERSITÀ/CORSI POST DIPLOMA

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, nei corsi di formazione professionale post diploma. Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Gli studenti hanno a disposizione:

- 2 laboratori di Tecnologia, Disegno e Progettazione Elettronica
- 1 laboratorio di Sistemi Automatici Elettronici
- 1 laboratorio di Elettronica Generale
- 4 laboratori di informatica/tecnologia
- 1 laboratorio di Elettrotecnica

Gli studenti hanno a disposizione:

- formazione scuola-lavoro
- stage di lingua all'estero ed esperienze di scambi nell'Unione Europea
- certificazione europea di lingue straniere
- visite guidate ad aziende e impianti, visite e viaggi d'istruzione
- servizio di ascolto psicologico; educazione alla salute
- orientamento verso università e mondo del lavoro
- attività di recupero mattutine e pomeridiane
- accoglienza in ingresso agli studenti delle classi prime
- patente europea del computer (ICDL) con esame in sede e certificazione
- gruppo teatrale, coro, attività sportive, giornale scolastico



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“CIAMPINI BOCCARDO”**

Novi Ligure (AL)

sede di viale Saffi, 47

**Istituto TECNICO
Settore ECONOMICO**

Indirizzo

**AMMINISTRAZIONE, FINANZA
E MARKETING**

Articolazione

AMMINISTRAZIONE, FINANZA MARKETING

Opzione

WEB MARKETING INTERNAZIONALE



QUADRO ORARIO

	CLASSE				
	I	II	III	IV	V
MATERIE AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana, con elementi di scienza della comunicazione	4	4	4 (*)	4 (*)	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate (Scienze della Terra - Biologia)	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
MATERIE AREA D'INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia e geografia economica	3	3			
Informatica, tecnologia della comunicazione digitale e web marketing	2	2	2	2	2
Seconda lingua comunitaria (Francese)	3	3	3	3	3
Economia aziendale e marketing	2	2	6	7	8
Diritto e relazioni internazionali			3	3	3
Economia politica			3	2	3
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32
Totale ore annuali	1056	1056	1056	1056	1056

(*) comprensive delle ore di laboratorio

In grassetto le discipline e gli anni di corso interessati dai contenuti Web Marketing Internazionale

Un nuovo corso proiettato verso il futuro per potenziare il marketing digitale e la conoscenza dei mercati internazionali.

Il diplomato in AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING possiede una solida base culturale abilità linguistiche, informatiche e di comunicazione.

Grazie al nuovo percorso formativo attuato con l'opzione WEB MARKETING INTERNAZIONALE, il diplomato arricchisce la propria formazione in ambito internazionale, di comunicazione e di web marketing, intercettando le esigenze degli scenari economici nazionali ed internazionali, anche legati al web.

La figura tecnica formata ha, quindi, alte competenze e ottime prospettive occupazionali e una preparazione solida per il proseguimento degli studi a qualsiasi livello.

COMPETENZE

Il diplomato in Amministrazione, Finanza e Marketing ha competenze:

- amministrative, gestionali, di finanza e di comunicazione
- linguistiche e informatiche integrate
- organizzative, normative e tecnologiche dell'impresa inserita in un contesto internazionale
- in politiche di mercato e piani di marketing nazionali e internazionali
- sul ruolo delle imprese multinazionali nei flussi commerciali tra Paesi che gli consentono di intervenire nella pianificazione, programmazione e controllo dell'attività aziendale
- trovare soluzioni innovative riguardanti lo sviluppo di nuovi mercati e la progettazione di nuovi prodotti
- utilizzare tecnologie e software applicativi per la gestione integrata di amministrazione, finanza e web marketing
- operare nel settore import - export

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il diploma permette l'inserimento diretto presso le pubbliche amministrazioni e le imprese private, gli studi professionali, i consorzi e le cooperative, gli enti del terzo settore, le associazioni di categoria, nei settori industriale, commerciale, bancario, assicurativo, finanziario, dei servizi e legale.

Gli sbocchi occupazionali preferenziali del diplomato in Amministrazione, Finanza e Marketing sono quelli riguardanti posizioni di carattere amministrativo, commerciale e marketing, organizzativo e finanziario, che prevedano anche l'utilizzo delle lingue straniere.

UNIVERSITÀ/CORSI POST DIPLOMA

Il diplomato in Amministrazione, Finanza e Marketing ha accesso a tutte le facoltà universitarie, agli Istituti Tecnici Superiori (ITS), a Corsi di Specializzazione post - diploma, a corsi IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore), permette l'accesso a tutti i concorsi pubblici e consente di avviare imprese commerciali.

ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Coloro che si iscrivono al corso di Amministrazione, Finanza e Marketing avranno a disposizione laboratori di informatica, linguistico, aula video e biblioteca. Potranno approfondire:

- le lingue straniere con stage linguistici, tirocini formativi all'estero e corsi per la certificazione europea di lingue straniere
- l'informatica con corso, esame in sede e certificazione della patente europea del computer (ICDL)
- la contabilità con corsi di programmi gestionali utilizzati da imprese e professionisti del settore economico e giuridico a cui seguirà un esame finale e relativa certificazione
- la conoscenza del mondo del lavoro con visite guidate ad aziende e incontri con rappresentanti del mondo dell'economia, della finanza e del marketing
- la conoscenza del mondo universitario attraverso l'attività di orientamento in uscita
- visite e viaggi d'istruzione ed educazione alla salute, attività di approfondimento culturale (seminari tematici, concorsi, rassegne, stampa studentesca), accoglienza in ingresso agli studenti delle classi prime, attività sportive, giornale scolastico, innovazione curricolare di cittadinanza attiva e partecipazione ai Giochi di Archimede
- formazione scuola-lavoro: gli alunni effettueranno stage aziendali, parteciperanno ad incontri/conferenze con operatori qualificati del mondo del lavoro. Realizzeranno progetti con aziende del territorio



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“CIAMPINI BOCCARDO”**

Novi Ligure (AL)

sede di via Verdi, 44

**Istituto TECNICO
Settore TECNOLOGICO
Indirizzo
MECCANICA, MECCATRONICA
ED ENERGIA**

Articolazioni
MECCANICA E MECCATRONICA



QUADRO ORARIO

	CLASSE				
	I	II	III	IV	V
MATERIE AREA COMUNE					
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
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra - Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3 (1)			
Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3 (1)			
Tecnologia e tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)			
Tecnologie informatiche	3 (2)				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
MATERIE AREA D'INDIRIZZO					
Meccanica, macchine ed energia			4 (2)	4	4
Sistemi e automazione			4 (3)	3 (3)	4 (4)
Tecnologie meccaniche di processo e prodotto			5 (3)	5 (3)	5 (3)
Disegno, progettazione e organizzazione industriale			3	4 (3)	4 (3)
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32
di cui in compresenza	8		17		10
Totale ore annuali	1089	1056	1056	1056	1056
di cui in compresenza in laboratorio	264		561		330

Le ore in parentesi si riferiscono alle attività di laboratorio.

Il profilo si caratterizza per una solida preparazione di base e una cultura tecnico-scientifica e tecnologica in ambiti ove interviene l'innovazione dei processi, dei prodotti e dei servizi, delle metodologie di progettazione e organizzazione.

COMPETENZE

Il diplomato in Meccanica, Meccatronica ed Energia sarà in grado di:

- acquisire competenze specifiche nel campo dei materiali, nella loro scelta, nei loro trattamenti e lavorazioni, sulle macchine e sui dispositivi utilizzati nelle industrie
- collaborare nella progettazione, costruzione e collaudo dei prodotti e nella realizzazione dei processi di produzione
- occuparsi della manutenzione ordinaria dei macchinari
- installare e gestire impianti industriali semplici
- integrare le conoscenze in ambito meccanico, elettronico, elettrotecnico e informatico con nozioni di fisica, chimica, economia e organizzazione
- intervenire sui processi di produzione, ottimizzando il consumo energetico
- progettare, realizzare e gestire apparati e sistemi in diversi contesti produttivi

SBOCCHI PROFESSIONALI

- partecipare ai concorsi pubblici
- trovare impiego in officine meccaniche in qualità di tecnico
- operare come impiegato nel settore della produzione, dell'organizzazione e nell'ambito della progettazione, della gestione degli impianti e della loro manutenzione
- svolgere la libera professione
- acquisire i requisiti tecnico-professionali richiesti dalla Camera di Commercio per le attività quali autoriparazioni ed impiantistica

UNIVERSITÀ/CORSI POST DIPLOMA

Al termine di questo percorso il /la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, nei corsi di formazione professionale post diploma. Potrà inserirsi direttamente nel mondo del lavoro e accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

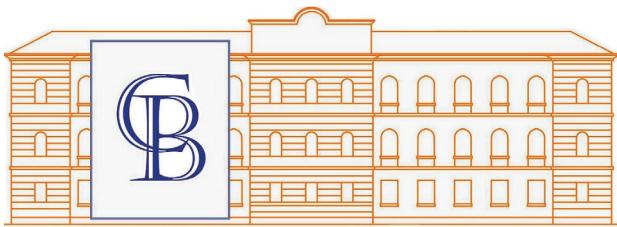
ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Gli studenti hanno a disposizione:

- 1 laboratorio di meccanica
- 1 laboratorio di tecnologia meccanica
- 1 laboratorio di sistemi automatici e robotica

Inoltre:

- formazione scuola-lavoro
- stage di lingua all'estero ed esperienze di scambi nell'Unione Europea
- certificazione europea di lingue straniere
- visite guidate ad aziende e impianti
- servizio di ascolto psicologico; educazione alla salute
- orientamento verso università e mondo del lavoro
- attività di recupero mattutine e pomeridiane
- accoglienza in ingresso agli studenti delle classi prime
- patente europea del computer (ICDL) con esame in sede e certificazione
- gruppo teatrale, coro, attività sportive, giornale scolastico
- visite e viaggi d'istruzione orsi universitari



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“CIAMPINI BOCCARDO”

Novi Ligure (AL)

sede di viale Saffi, 47

Istituto TECNICO
Settore ECONOMICO
Indirizzo
TURISMO



QUADRO ORARIO

	CLASSE				
	I	II	III	IV	V
MATERIE AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Prima lingua straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra - Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
MATERIE AREA D'INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Seconda lingua comunitaria (Francese)	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera (Spagnolo)			3	3	3
Geografia turistica			2	2	2
Economia aziendale	2	2			
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32
Totale ore annuali	1056	1056	1056	1056	1056

L'Istituto Tecnico per il Turismo forma studenti con conoscenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e sviluppa competenze mirate alla valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale.

La presenza dello studio di tre lingue comunitarie, Inglese, Francese e Spagnolo rende il corso particolarmente indirizzato agli studenti che desiderino sviluppare competenze linguistiche, formando diplomati competenti nella comunicazione.

COMPETENZE

Al termine del corso il Diplomato sarà in grado di:

- gestire i servizi turistici valorizzando i beni artistici, culturali, artigianali
- collaborare con enti pubblici e soggetti privati per definire progetti di miglioramento e di promozione turistica di un territorio
- utilizzare strumenti informatici e programmi gestionali per proporre nuovi servizi turistici
- usare tecniche di comunicazione multimediale per promuovere il turismo
- riconoscere le tendenze dei mercati locali e nazionali per capire come questi influenzano il turismo
- conoscere i fenomeni sociali ed economici dell'impresa turistica

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il diplomato dell'Istituto Tecnico Turistico opera, con ruoli di responsabilità, nei settori della produzione e commercializzazione dei servizi turistici in Italia e all'estero e nei settori legati all'import-export.

Trova impiego presso:

- agenzie di viaggio e di pubblicità
- imprese di comunicazione
- strutture ricettive
- settore dei beni culturali presso enti regionali e provinciali

UNIVERSITÀ/CORSI POST DIPLOMA

Il diploma di Istruzione Tecnica per il Turismo permette l'iscrizione a tutte le facoltà universitarie, con preferenza per quelle ad indirizzo turistico ed economico-aziendale ed alla Scuola Superiore per interpreti e traduttori simultanei ed a percorsi brevi o biennali di istruzione tecnica superiore.

ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Gli studenti hanno a disposizione laboratori di informatica e aule 4.0

Inoltre:

- stage di lingua all'estero ed esperienze di scambi nell'Unione europea
- formazione scuola-lavoro in collaborazione con enti ed associazioni del territorio
- certificazione Europea di Lingue Straniere (PET e FIRST di Inglese, DELF di Francese, DELE di Spagnolo)
- visite guidate ad aziende
- incontri con rappresentanti del mondo del turismo
- visite e viaggi d'istruzione
- servizio di ascolto psicologico
- orientamento verso Università e mondo del lavoro
- attività di approfondimento culturale: seminari tematici, concorsi e rassegne
- attività di recupero mattutine e pomeridiane
- accoglienza in ingresso agli studenti delle classi prime
- educazione alla salute
- patente europea del computer (ECDL) con esame in sede e certificazione
- gruppo teatrale, attività sportive e di animazione
- progetti su tematiche turistiche ed economiche



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“CIAMPINI BOCCARDO”**

Novi Ligure (AL)

sede di via Verdi, 44 - classi e laboratori
sede di viale Saffi, 47 - classi

QUADRO ORARIO

	CLASSE				
	I	II	III	IV	V
MATERIE AREA COMUNE					
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	1	1	1	1
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Geografia Generale ed Economica	1	1			
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1	1	1
Totale ore area generale	18	18	14	14	14
MATERIE AREA D'INDIRIZZO					
TIC (Tecnologie dell'informazione e della Comunicazione)	1 (1*)	2 (2*)			
Scienze Integrate (Scienze della Terra - Biologia)	2 (1*)				
Scienze Integrate (Chimica)	2 (1*)				
Scienza degli Alimenti	2 (2*)	2 (1*)			
Lab. Serv. Enog. - Settore Cucina	3** (2*)	2** (2*)			
Lab. Serv. Enog. - Settore Sala e Vendita	2** (2*)	2** (2*)			
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	2** (2*)	2** (2*)			
Seconda Lingua Straniera	2	2			
ENOASTRONOMIA					
Seconda Lingua Straniera			3	3	3
Scienza E Cultura Alimentazione			4 (2*)	3 (1*)	3 (1*)
Lab. Serv. Enog. Settore Cucina			7**	6**	6**
Lab. Serv. Enog. Settore Sala E Vendita				2**	2**
Diritto E Tecniche Amministrative Struttura Ricettiva			4	4	4
SERVIZI SALA E VENDITA					
Seconda Lingua Straniera 3 3 3			3	3	3
Scienza E Cultura Alimentazione			4 (2*)	3 (1*)	3 (1*)
Lab. Serv. Enog. Settore Sala E Vendita			7**	6**	6**
Lab. Serv. Enog. Settore Cucina				2**	2**
Diritto E Tecniche Amministrative Struttura Ricettiva			4	4	4
Totale ore area di indirizzo	14	14	18	18	18
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32
Totale ore annuali	1056	1056	1056	1056	1056

* Insegnamento svolto in compresenza dai docenti teorico e tecnico-pratico nei laboratori

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

**Istituto PROFESSIONALE
Indirizzo
ENOASTRONOMIA
E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Percorsi
ENOASTRONOMIA
SERVIZI SALA E VENDITA



La nuova offerta di istruzione professionale descritta nel d.lgs. n.61 del 13/04/2017 prevede, all'interno del biennio, 264 ore su 2112 (8ore) destinate alla personalizzazione degli apprendimenti e alla realizzazione del Progetto Formativo Individuale (PFI), elemento cruciale per favorire l'apprendimento di ogni singolo studente.

L'indirizzo è strutturato in due percorsi: Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita.

Il corso di studi offre un percorso flessibile con la possibilità di maturare conoscenze, esperienze e competenze finalizzate ad un inserimento immediato nel mondo del lavoro.

Al termine del quinquennio si consegue il diploma di istruzione professionale, indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, con scelta tra i percorsi Enogastronomia o Servizi di Sala e di Vendita. Il corso fornisce conoscenze e capacità nell'ambito professionale dell'enogastronomia (arte del cucinare, arte del servizio ristorazione, attività inerenti ai servizi bar e tecnica della degustazione del vino) e dell'ospitalità alberghiera.

COMPETENZE

Il Diplomato è in grado di:

- eseguire la preparazione dei pasti nella ristorazione commerciale (ristoranti, bar, gastronomie)
- eseguire la preparazione dei pasti nella ristorazione collettiva (mense, aziende alimentari)
- svolgere servizi di sala e bar con competenze nella scelta delle materie prime
- saper gestire una struttura enogastronomica, saper preparare menù adeguati alla clientela
- evidenziare i prodotti tipici, nazionali e internazionali e le nuove tendenze enogastronomiche
- programmare ed ideare eventi (catering e banchetti, fiere, congressi, ecc.) per valorizzare i servizi enogastronomici sia del territorio locale sia del territorio nazionale e internazionale
- conoscere due lingue straniere e saper utilizzare le tecniche di comunicazione
- utilizzare il computer per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il diplomato in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera trova impiego presso:

- ristoranti, bar, alberghi, navi da crociera, mense
- attività produttive per l'amministrazione, produzione, vendita di prodotti enogastronomici
- villaggi turistici ed attività ricettive del territorio nazionale e internazionale
- attività turistiche nazionali ed internazionali

UNIVERSITÀ/CORSI POST DIPLOMA

Accesso a tutte le facoltà universitarie, ai corsi professionali post-diploma, ai corsi IFTS, ITS.

ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

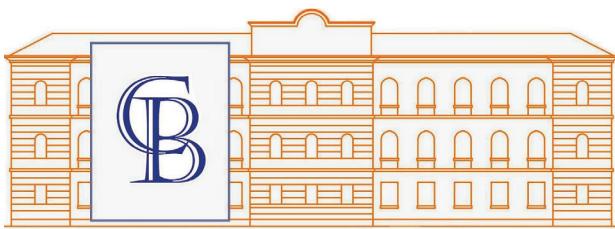
Gli studenti hanno a disposizione:

- laboratorio dei servizi di sala e bar ed enogastronomici
- laboratori di informatica, aula video

Inoltre:

- formazione scuola-lavoro nelle strutture ricettive e della ristorazione al terzo, quarto anno
- visite guidate nei settori della ristorazione e viaggio d'istruzione
- certificazione europea di lingue straniere
- incontro con rappresentanti del mondo del lavoro, del turismo, dell'enogastronomia
- rilascio della patente europea del computer (ECDL) con esame in sede e certificazione
- orientamento verso università e mondo del lavoro
- accoglienza in ingresso alunni classi prime e attività di recupero mattutine e pomeridiane
- gruppo teatrale, musicale, attività sportive, giornale scolastico

N.B. Per l'accesso ai laboratori è obbligatoria la dotazione individuale della divisa, da procurare a cura della famiglia all'inizio del primo anno (cucina e sala).



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“CIAMPINI BOCCARDO”**

Novi Ligure (AL)

sede di viale Saffi, 47

Istituto PROFESSIONALE

Indirizzo

SERVIZI COMMERCIALI

Percorso
WEB DESIGN



QUADRO ORARIO

	CLASSE				
	I	II	III	IV	V
MATERIE AREA COMUNE					
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	1	1	1
Geografia	1	1			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore area generale	18	18	14	14	14
MATERIE AREA D'INDIRIZZO					
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3	3	3
TIC	3 (3*)	3 (3*)			
Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali	6 (3*)	6 (3*)	8 (2*)	8 (2*)	8 (3*)
Informatica			3	3	3
Tecniche di comunicazione			2	2	2
Diritto/Economia			2	2	2
Totale ore area di indirizzo	14	14	18	18	18
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

(*) Le ore tra parentesi si riferiscono alle attività svolte nel laboratorio informatico in compresenza con il docente tecnico-pratico.

La nuova offerta di Istruzione Professionale descritta nel D.L. n. 61 del 13/04/2017 comprende all'interno del biennio, 264 ore su 2112 destinate alla personalizzazione degli apprendimenti e alla realizzazione del Progetto Formativo Individuale (PFI), elemento fondamentale per favorire l'apprendimento di ogni singolo studente.

Il corso offre un percorso flessibile con la possibilità di maturare conoscenze, esperienze e competenze finalizzate a supportare operativamente le aziende sia nella gestione dei processi commerciali e contabili, sia nell'attività di promozione dell'immagine aziendale anche attraverso l'utilizzo degli strumenti informatici più innovativi e di due lingue straniere.

Al termine del quinquennio si consegue il diploma di istruzione professionale indirizzo Servizi Commerciali percorso Web Design, con possibilità di inserimento immediato nel mondo del lavoro.

Il diplomato si caratterizza per il profilo di web designer con capacità di progettare e creare pagine web, disponendo di competenze relative alla conoscenza di prodotti e servizi e di comunicazione digitale.

COMPETENZE

Il diplomato è in grado di:

- partecipare alla realizzazione dei processi contabili e commerciali collaborando alla gestione delle pratiche di natura civilistica e fiscale
- individuare le tendenze dei mercati
- utilizzare le tecnologie informatiche innovative di più ampia diffusione per ideare e gestire siti web, pagine e canali social
- comunicare in due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore e del linguaggio dei social
- utilizzare tecniche di progettazione visiva per la promozione aziendale
- individuare le modalità della gestione di un sito in riferimento al trattamento dei dati personali degli utenti visitatori

SBOCCHI PROFESSIONALI

- uffici di Enti pubblici territoriali (Comuni, Province, Regioni) ed economici (es. Enti previdenziali, Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura)
- strutture commerciali (outlet, ipermercati, centri commerciali)
- studi professionali (notai, avvocati, commercialisti, consulenti del lavoro)
- uffici commerciali di piccole e medie imprese
- istituti di credito, assicurazioni
- agenzie pubblicitarie e agenzie di social media
- strutture ricettive
- settore dei beni culturali presso enti regionali e provinciali

UNIVERSITÀ/CORSI POST DIPLOMA

Accesso a tutte le facoltà universitarie, in particolare ad indirizzo giuridico-economico, e ai corsi post-diploma.

ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Gli studenti hanno a disposizione:

- laboratori di informatica
- software applicativi specifici
- digital board

Inoltre:

- formazione scuola-lavoro
- corsi per il conseguimento delle certificazioni Europea di Lingue Straniere (Delf, Pet e First)
- patente europea del computer (ICDL) con corso ed esame in sede
- incontri con esperti del mondo del lavoro e visite aziendali
- visite e viaggi d'istruzione, attività sportive
- attività di recupero
- orientamento verso Università e mondo del lavoro
- accoglienza in ingresso agli studenti delle classi prime; educazione alla salute
- attività sportive
- progetti scolastici aggiuntivi