



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "DENORA"

Anno scolastico 2010/2011

ISTITUTO SUPERIORE STATALE
I.I.S.S. "DENORA"

ALTAMURA(BA)

**ISTRUZIONE PROFESSIONALE
NUOVI INDIRIZZI**

INDUSTRIA ARTIGIANATO (BARI00401V):

Assistenza Manutenzione Tecnica *opzione* Tecnologie Energetiche (Art. 5 comma terzo lettera "b")

SERVIZI (BARI00401V):

Enogastronomia Ospitalità Alberghiera *opzione* Turistico (Art. 5 comma terzo lettera "b")

SERVIZI: (BARC004016 *Sede Associata "N. Lorusso"*):

Servizi Commerciali

Servizi Socio-Sanitari

Vecchio Ordinamento (*attesa regolamentazione Stato/Regione*):

Corso Serale: ELETTRONICA (BARI004518)

Sede Legale:

70022 ALTAMURA (BA) – Via Passarello, 3 – Tel/Fax 080.3115518 – 080.3118356

Email: iissdenora@pec.it - amministrazione@iissdenora.it - sito Web: www.iissdenora.it

Redattore documento:

Prof. LOVICARIO Nino
Capo Dipartimenti IISS "Denora"- Commissione Tecnico Scientifica
Delegato Analisi Riforma Scolastica (AA.SS. 2008 - 2010)

L'IISS "DENORA" è un Istituto Professionale di Stato che propone alle famiglie e agli studenti, 2 settori d'indirizzo formativo-specialistico:

(Decreto Legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133 e DPR 15 marzo 2010 n. 87 – G.U. n. 137 del 15 giugno 2010 Suppl. Ord. n. 128):

- **SETTORE SERVIZI** articolato in **3 indirizzi: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera opzione Turistico** (attuale indirizzo **Alberghiero**); **Servizi Socio-Sanitari** (attuale indirizzo **Servizi Sociali**) e **Servizi Commerciali** (attuali indirizzi **Aziendale e Turistico**).
- **SETTORE INDUSTRIA ARTIGIANATO** articolato in **1 indirizzo: Manutenzione e Assistenza Tecnica opzione Tecnologie Energetiche** (attuale indirizzo **Elettronico**).

In tutti gli indirizzi, la presenza di un'ampia area di flessibilità sull'area di indirizzo (dal **25%** nel primo biennio al **40%** al quinto anno) consentirà al quadro degli insegnamenti di **specializzarsi per rispondere alle richieste del territorio e ai bisogni dell'utenza**.

Ciascun indirizzo è di durata **quinquennale**, suddiviso in **2 bienni** (prima/seconda, terza/quarta) ed un **quinto anno**, con 32 ore settimanali di lezione, finalizzati al conseguimento di **Diplomi di Istruzione Professionale** che aprono l'accesso al **mondo del lavoro**, al sistema dell'**istruzione e formazione tecnica superiore**, ai **percorsi universitari** nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso, ove previsti, agli **elenchi CCIIA, ruoli e albi delle professioni tecniche** secondo le norme vigenti in materia.

Al mondo del lavoro si potrà accedere anche al termine del **terzo anno** attraverso **qualifiche intermedie di II livello** che si possono conseguire dopo il primo biennio di istruzione, mediante l'accesso al cosiddetto "terzo anno professionalizzante" di formazione regionale, o a **percorsi realizzati dalla scuola in regime di sussidiarietà con la Regione**.

L'IISS "DENORA", come tutti gli Istituti Professionali di Stato, struttura i propri **percorsi formativi** basandosi sulla **metodologia della didattica laboratoriale e sull'alternanza scuola-lavoro (stage** già a partire dal terzo anno) in modo da favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, con i percorsi regionali di formazione professionale, con l'istruzione tecnica e per garantire i passaggi tra i sistemi di istruzione e formazione.

L'istruzione professionale offre, assieme ad una solida base di **istruzione generale**, le **capacità tecnico-professionali** per soddisfare le esigenze nei settori di riferimento (produzione di beni o di servizi, in base all'indirizzo di studi scelto) e permette di acquisire importanti **competenze nell'uso delle tecnologie**.

INDIRIZZI, PROFILI e QUADRI ORARI

Settore Servizi:

- **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** opzione **Turistico** (attuale indirizzo **Alberghiero**)
- **Servizi Socio Sanitari** (attuale indirizzo **Servizi Sociali**)
- **Servizi Commerciali** (attuale indirizzo **Aziendale - Turistico**)

Settore Industria Artigianato:

- **A.M.Tecnica** opzione **Tecnologie Energetiche** (attuale indirizzo **Elettronica**)

Tutti i percorsi sono caratterizzati da un'area di istruzione generale comune a tutti e da un'area di indirizzo, così suddivise:

	1° BIENNIO	2° BIENNIO	QUINTO ANNO
ORE SETTIMANALI AREA DI ISTRUZIONE GENERALE	20 ORE	15 ORE	15 ORE
ORE SETTIMANALI AREA INDIRIZZO	12 ORE	17 ORE	17 ORE

Le **discipline** dell'**AREA DI ISTRUZIONE GENERALE** sono le seguenti:

Area di istruzione generale					
	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4	Classe 5
Discipline					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza, Costituzione	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 alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	20	20	15	15	15

**SETTORE INDUSTRIA ARTIGIANATO - indirizzo: Manutenzione e Assistenza Tecnica
opzione Tecnologie Energetiche (attuale indirizzo Elettronico)**

PROFILO

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Manutenzione e Assistenza Tecnica -Tecnologie Energetiche" 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, sistemi energetici alternativi rinnovabili ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

È in grado di:

- Controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente.
- Osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presidono alla realizzazione degli interventi.
- Organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi.
- Utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono.
- Gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento.
- Reperire e interpretare documentazione tecnica.
- Assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi.
- Agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità.
- Segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche.
- Operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi.

Area di indirizzo					
	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4	Classe 5
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze integrate (Fisica)	2 (2*)	2 (2*)			
Scienze integrate (Chimica)	2 (1*)	2 (1*)			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3**	3**	4**	3**	3**
Tecnologie meccaniche e applicazioni			5 (2*)	5 (2*)	3 (2*)
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			5 (2*)	4 (2*)	3 (2*)
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione			3 (2*)	5 (2*)	8 (2*)
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

* Docenza in compresenza C.M. 28/2000 - Art. 5 Legge 124/99 - Nota MIUR n. 2305 del 29.12.2005 (insegnamento svolto congiuntamente dai Docenti tecnico teorico e Docenti tecnico pratico).

**Insegnamento di laboratorio, affidato al Docente tecnico pratico.

PROFILO

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Turistico**" ha specifiche **competenze tecniche, economiche e normative** nelle filiere dell'**enogastronomia** e dell'**ospitalità alberghiera**, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in almeno due lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "**Enogastronomia**", "**Servizi di sala e di vendita**" e "**Accoglienza turistica**", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

- Nell'articolazione dell' "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; conosce e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici; conosce e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Area di indirizzo					
	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4	Classe 5
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze 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**	2**			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE: " ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (2*)	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2**	2**
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva			4	5	5
TOTALE ORE	12	12	17	17	17
ARTICOLAZIONE: " SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (2*)	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6**	4**	4**
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva			4	5	5
TOTALE ORE	12	12	17	17	17
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (2*)	2	2
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6**	4**	4**
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva			4	6	6
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

* Docenza in compresenza C.M. 28/2000 – Art. 5 Legge 124/99 – Nota MIUR n. 2305 del 29.12.2005 (insegnamento svolto congiuntamente dai Docenti tecnico teorico e Docenti tecnico pratico).

**Insegnamento di laboratorio, affidato al Docente tecnico pratico con l'organizzazione delle classi in squadre

SETTORE SERVIZI Sede Associata "N.Lorusso" - indirizzo: Servizi Commerciali (attuali indirizzi Aziendale e Turistico)

PROFILO

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Servizi Commerciali" ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell'attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari.

Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

E' in grado di:

- Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali.
- Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi.
- Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo - contabile.
- Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing.
- Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale.
- Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore.
- Organizzare eventi promozionali.
- Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni.
- Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore.
- Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

Area di indirizzo	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4	Classe 5
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Informatica e laboratorio	2**	2**			
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5 (2*)	5 (2*)	8 (2*)	8 (2*)	8 (2*)
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Diritto e economia			4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2	2
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

* Docenza in compresenza C.M. 28/2000 - Art. 5 Legge 124/99 - Nota MIUR n. 2305 del 29.12.2005 (insegnamento svolto congiuntamente dai Docenti tecnico teorico e Docenti tecnico pratico).

**Insegnamento di laboratorio, affidato al docente tecnico pratico.

SETTORE SERVIZI Sede Associata "N.Lorusso" - indirizzo: Servizi Socio Sanitari (attuale indirizzo Servizi Sociali)

PROFILO

Il Diplomato di Istruzione Professionale dell'indirizzo "**Servizi Socio-Sanitari**", possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

È in grado di:

- Partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali.
- Rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l'utenza verso idonee strutture.
- Intervenire nella gestione dell'impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale.
- Applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria.
- Organizzare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli.
- Interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento.
- Individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico- sanitari della vita quotidiana.
- Utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell'ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.

Area di indirizzo					
	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4	Classe 5
Discipline					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze umane e sociali	4 (1*)	4 (1*)			
Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	2 (1*)				
Educazione musicale		2 (1*)			
Metodologie operative	2**	2**	3**		
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Igiene e cultura medico sanitaria			4	4	4
Psicologia generale evolutiva ed educativa			4	5	5
Diritto e legislazione socio-sanitaria			3	3	3
Tecnica amministrativa ed economia sociale				2	2
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

* Docenza in compresenza C.M. 28/2000 – Art. 5 Legge 124/99 – Nota MIUR n. 2305 del 29.12.2005 (insegnamento svolto congiuntamente dai Docenti tecnico teorico e Docenti tecnico pratico).

**Insegnamento di laboratorio, affidato al Docente tecnico pratico.

ATTIVITA' EXTRA-CURRICULARI

- PERCORSI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
- GRUPPI SPORTIVI
- ATTIVITA' CULTURALI TEATRALI
- CORSI PER IL PATENTINO DEL CICLOMOTORE
- VACANZE STUDIO
- ALTRO

P.s.:

Il testo (documento interno) è suscettibile di modifiche/integrazioni eventualmente deliberate dal MIUR e/o dagli Organi Competenti.

Altamura, lì 31.08.2010

Redattore documento:

Prof. LOVICARIO Nino
Capo Dipartimenti IISS "Denora"- Commissione Tecnico Scientifica
Delegato Analisi Riforma Scolastica (AA.SS. 2008 - 2010)