



Piano Triennale Offerta Formativa

I.I.S. "F. FERRARA" MAZARA DEL VALLO

Triennio 2022-2025

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.I.S. "F. FERRARA"
MAZARA DEL VALLO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta
del 22/10/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 11481 del
04/09/2021 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del
22/10/2021 con delibera n. 6*

*Anno scolastico di predisposizione:
2021/22*

*Periodo di riferimento:
2022-2025*



INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

LE SCELTE STRATEGICHE

2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

L'OFFERTA FORMATIVA

3.1. Insegnamenti attivati

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

L'Istituto Francesco Ferrara" nasce dall'unione di 2 sezioni : La sezione ITSE e la Sezione professionale -IPSS

L'Istituto Tecnico Commerciale che, a seguito della riforma entrata in vigore a partire dall'anno scolastico 2010/2011, ha assunto la nuova identità di Istituto Tecnico Settore Economico, è nato quale sezione staccata dell'I.T.C.S. "G. Garibaldi" di Marsala ad opera e interessamento di un ristretto gruppo di cittadini sensibili ai bisogni culturali e professionali della comunità mazarese.

Gli inizi dell'attività didattica mostrano il carattere di vitalità che da allora ha contraddistinto la vita dell'Istituto che di anno in anno ha registrato l'impetuosa crescita di iscrizioni e il moltiplicarsi delle classi perché genitori e studenti intravedevano la facilità di inserimento nel mondo del lavoro rispetto ad altri indirizzi di studio.

L'Istituto Tecnico Commerciale che, a seguito della riforma entrata in vigore a partire dall'anno scolastico 2010/2011, ha assunto la nuova identità di Istituto Tecnico Settore Economico, è nato quale sezione staccata dell'I.T.C.S. "G. Garibaldi" di Marsala ad opera e interessamento di un ristretto gruppo di cittadini sensibili ai bisogni culturali e professionali della comunità mazarese.

Gli inizi dell'attività didattica mostrano il carattere di vitalità che da allora ha contraddistinto la vita dell'Istituto che di anno in anno ha registrato l'impetuosa crescita di iscrizioni e il moltiplicarsi delle classi perché genitori e studenti intravedevano la facilità di inserimento nel mondo del lavoro rispetto ad altri indirizzi di studio.

La denominazione della scuola a "Francesco Ferrara" è stata deliberata dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto nell'anno scolastico 1978-79 su proposta del preside Filippo Cilluffo, insigne studioso e figura di alto prestigio.

Istituto Professionale di Stato, Industria e Artigianato)

L'Istituto nasce nel 1986 a Mazara del Vallo come Scuola Coordinata dell'IPSIA "C. Monteleone" di Trapani con due corsi di specializzazione: elettro-meccanico ed apparecchiatore elettronico, che permettono, al terzo anno, di conseguire una qualifica ad indirizzo professionale.

Nell'anno scolastico 1990/91, dato l'elevato numero di iscritti si avvia una nuova specializzazione ad indirizzo meccanico, mentre le classi dei corsi già attivati continuano con il biennio post-qualifica che consente ai giovani di conseguire il diploma di maturità professionale come "Tecnico delle industrie elettriche ed elettroniche".

Nel 1992/93 l'istituto aderisce all'iniziativa ministeriale di sperimentazione, denominata "Progetto '92", con l'avvio di tre prime classi ad indirizzo elettrico, elettronico e meccanico termico. Tale progetto introduce, nel biennio post-qualifica, una terza area di specializzazione, detta area professionalizzante, curata da esperti esterni; gli allievi, alla fine del corso, conseguiranno la "Qualifica Professionale di II livello".

La positiva presenza nel territorio dell'Istituto, attento alle nuove esigenze del mercato del lavoro, si concretizza, nell'anno scolastico 1997/1998, con l'attivazione di un nuovo indirizzo di specializzazione "Operatore della Moda" che arricchisce ulteriormente l'offerta formativa e crea un'altra figura professionale, rispondente alle nuove esigenze del mondo del lavoro.

Nello stesso anno, visto l'aumento della popolazione scolastica e il conseguente bisogno di nuovi laboratori, l'Istituto si trasferisce negli attuali locali, siti in via Mario Mafai trav. di via Salemi km 2,800.

Nell'anno scolastico 2000/2001, con il piano di dimensionamento della rete scolastica, l'IPSIA con il Liceo Classico Statale "G. G. Adria", costituisce l'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. G. Adria".

Nel 2002, grazie ai fondi dei progetti PON "La scuola per lo sviluppo", si attiva il Centro Polifunzionale di Servizio per la gestione informatizzata e multimediale della Rete Scolastica Mazarese "Il Satiro Danzante".

Dall'anno scolastico 2011/2012 l'offerta formativa dell'IPSIA si è ampliata con l'attivazione di nuovi indirizzi di studio e precisamente:

Servizi socio-sanitari

Articolazioni : Odontotecnico

Ottico

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica" e "Pasticceria"

Il Decreto Legislativo 61/2017 ridisegna in profondità l'istruzione professionale puntando soprattutto a garantire, e approfondire, la loro specificità istituzionale, organizzativa e funzionale

In particolare:

La revisione dei percorsi di istruzione professionale attraverso la ridefinizione dei profili di uscita degli 11 indirizzi di studio e i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze. 2. Un maggiore legame tra l'offerta formativa degli istituti e le vocazioni produttive e professionali dei territori. 3. L'articolazione di due sistemi di istruzione professionalizzante (IP e leFP), distinti e raccordati. 4. L'adozione di un nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi tramite: l'incremento dell'area professionale; la personalizzazione; il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali; l'alleanza con il territorio e i percorsi per l'orientamento (alternanza scuola-lavoro).

Laboratorialità` Questa espressione presenta due significati fondamentali: 1. indica la volontà` di potenziare le attività` laboratoriali anche attraverso una rimodulazione, a parità` di tempo scolastico, dei quadri orari degli indirizzi, con particolare riferimento al primo biennio; 2. indica nel laboratorio la formula metodologica di riferimento per ogni insegnamento, in modo che siano limitate le lezioni frontali e aumentate le situazioni di apprendimento in cui gli studenti assumono un ruolo attivo di ricerca, scoperta, produzione di testi, video, eventi e dispositivi tecnico professionali.

La sezione professionale ha recepito in pieno le innovazioni della riforma potenziando le attività laboratoriali e la manualità che contraddistingue la sua specificità.

Analisi del contesto socio-economico del territorio di Mazara

Mazara è una città della Sicilia occidentale, in provincia di Trapani, confinante con i Comuni di Petrosino, Marsala, Campobello di Mazara, Castelvetro e Salemi.

Il suo territorio si estende su una superficie di Km² 276 circa, presenta una altitudine massima di mt 214 e una densità demografica di 187 abitanti per Km². Il tasso di disoccupazione elevato, superiore alla media nazionale, ciò comporta uno svantaggio sociale non indifferente che implica l'innalzamento dei fenomeni di microcriminalità ed esclusione sociale.

La conoscenza del patrimonio culturale e delle sue potenzialità economiche diventa quindi condizione indispensabile affinché i giovani possano identificare strategie significative nella lotta alla disoccupazione e all'emigrazione.

I settori produttivi di maggior rilievo per incidenza sulla produttività e sull'occupazione sono quello agricolo, della pesca, della cantieristica navale, dell'agro-alimentare e del turismo.

L'**agricoltura** occupa un posto di rilevante importanza nell'economia mazarese e ne costituisce una delle fonti principali di ricchezza; a Mazara operano, infatti, numerose aziende agricole. Tuttavia, la nostra agricoltura attraversa da diversi anni una profonda crisi dovuta alla mancanza di correlazione tra costi di produzione e prezzi di vendita dei prodotti, alla concorrenza dei paesi stranieri e alla sostanziale arretratezza dei sistemi di produzione.

Le piccole aziende agricole poggiano la loro economia principalmente sulla viticoltura.

La vite occupa, infatti, la maggior parte del suolo agrario mazarese e, nonostante da diversi anni il settore versi in una profonda crisi, essa continua a rimanere la coltura prevalente. Oggi il settore lamenta una crisi di sovrapproduzione e un basso prezzo del vino, dovuto, anche, alla mancanza di tipizzazione.

La **struttura industriale** di Mazara è caratterizzata dalla mancanza di grandi industrie, esistendo solo piccole e medie imprese che, purtroppo, sono poco propense alla formazione dei consorzi e/o distretti che apporterebbero loro tanti benefici. Prevalgono le industrie collegate all'agricoltura o alla pesca. Le industrie alimentari rappresentano uno dei più importanti settori dell'attività di trasformazione presente nella città. Infatti, occupano una buona parte degli addetti al terziario impiegati nelle aziende a carattere artigianale e di medie dimensioni. Tra queste, le più importanti sono quelle enologiche, della surgelazione del pesce, della molitoria e della produzione della pasta.

Il **commercio** viene esercitato da numerose aziende piccole e medie.

Il commercio all'ingrosso, a differenza di quello al minuto, viene assolto da pochi commercianti che esercitano prevalentemente la compravendita dei prodotti della pesca e vinicoli.

La situazione nella nostra città nella vendita al dettaglio è caratterizzata da una rete distributiva formata da piccoli negozi con modesto potenziale di vendita e socialmente antieconomici.

Il **turismo** è un settore produttivo in espansione. In questi ultimi anni va sempre più aumentando il numero degli operatori del settore che pubblicizzano le bellezze naturali, paesaggistiche ed artistiche della nostra città al fine di incrementarne il flusso turistico. Mazara si caratterizza per le tante chiese e i numerosi edifici di interesse storico ed artistico, per il sito archeologico di "Roccazzo" e per il lago Preola e i Gorgi tondi, che costituiscono una delle cinque oasi del WWF presenti in Sicilia. In ultimo, il ritrovamento del Satiro rappresenta una forte attrazione turistica per cui tante nuove strutture ricettive sono sorte e stanno sorgendo nel nostro territorio con un ampliamento delle opportunità lavorative per i nostri alunni sia nel settore turistico-alberghiero in senso stretto che nel marketing territoriale.

La nascita di nuovi servizi connessi al settore turistico-alberghiero richiede necessariamente specifiche professionalità e competenze rispondenti alle nuove esigenze del mercato del lavoro.

Seppure in evidente crisi, il settore trainante dell'economia mazarese resta, comunque, quello della

pesca, con lo sviluppo della flotta peschereccia e di tutta una serie di attività collaterali (industrie

navali, officine, catena del freddo con surgelazione, commercializzazione e trasporto del pescato, fabbriche di cassette ecc.) nonostante ancora oggi manchi un mercato ittico che assicurerebbe trasparenza nel commercio del pesce.

In crescita è il **settore terziario e dell'artigianato**.

L'espansione economica verificatasi negli anni 70 ha incrementato il flusso immigratorio degli extracomunitari che, sempre più numerosi, si sono stabiliti nel nostro paese per svolgere i lavori ormai abbandonati dai mazaresi.

Il nostro territorio risulta caratterizzato da una evidente inadeguatezza di servizi e strutture sociali e da una scarsa presenza di centri di cultura, teatri, centri sportivi e luoghi di riunione per i giovani che, in genere, hanno una modesta conoscenza dei loro diritti e dei loro doveri.

Ciò premesso, si possono individuare i seguenti punti di criticità e di forza. Tra i **punti di criticità** dell'economia mazarese si evidenziano:

- Ø frammentarietà del tessuto produttivo "nanismo d'impresa" ed assenza di grandi imprese capaci di favorire uno sviluppo indotto;
- Ø marginalità geografica e trasportistica nel contesto nazionale ed europeo;
- Ø limitato sviluppo di infrastrutture e servizi all'impresa;
- Ø lentezza della pubblica amministrazione a causa di procedure burocratiche complesse;
- Ø presenza di episodi di criminalità organizzata e di micro-criminalità.

Tra i **punti di forza** su cui fare leva si segnalano:

- Ø rilevanza internazionale del settore pesca;
- Ø centralità geografica nel bacino del Mediterraneo;
- Ø presenza di un porto peschereccio tra i più importanti d'Italia;
- Ø prevalenza della "cultura del fare" (cultura imprenditoriale del rischio);
- Ø sviluppo sistemico del turismo.

In tale contesto socio-economico l'azione sinergica della scuola, della famiglia, degli enti locali, della chiesa dovranno concorrere alla realizzazione di un progetto comune: la formazione dell'uomo e del cittadino, soprattutto di un cittadino europeo competente, esperto, pronto ad entrare nel mondo del lavoro.

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

L'offerta formativa è articolata nella

La Mission:

Promuovere la competenza di apprendere ad apprendere per un efficace inserimento nel mondo del lavoro e nella società globalizzata

La Vision:

Acquisire la competenza di elaborare un progetto di vita consapevole della propria identità personale contestualizzata nello spazio, nel tempo e nelle relazioni e a sua volta si specificano nelle seguenti

PRIORITA'

- 1) Internazionalizzazione dei curricoli
- 2) Implementazione della digitalizzazione nei processi di scuola
- 3) Potenziamento della personalizzazione e dell'inclusione della didattica

Finalità formativa è quella di fare acquisire agli studenti una **solida base culturale a carattere scientifico, tecnologico e professionale in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di**



carattere generale e specifico, ... correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese (così come esplicitato nel Regolamento emanato dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010).

Una “**solida base culturale**” è acquisita attraverso saperi e competenze sia dell’area di istruzione generale sia dell’area di indirizzo.

Obiettivi istituzionali

Nella nostra scuola trova rilievo una consolidata linea culturale e pedagogica imperniata sul concetto di formazione dell'uomo e del cittadino in virtù del quale l'Istituto educa:

- all'uguaglianza;
- all'integrazione culturale e sociale;
- alla capacità di scegliere;
- all'educazione permanente e alla formazione continua; alla serietà e alla responsabilità.

Priorità, traguardi ed obiettivi

Il presente Piano parte dalle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

In particolare, si rimanda al RAV per quanto riguarda l'analisi del contesto



in cui opera l'istituto, l'inventario delle risorse materiali, finanziarie, strumentali ed umane di cui si avvale, gli esiti

documentati degli apprendimenti degli studenti, la descrizione dei processi organizzativi e didattici messi in atto.

Si riprendono qui in forma esplicita, come punto di partenza per la redazione del Piano, gli elementi conclusivi del RAV e cioè: Priorità, Traguardi di lungo periodo, Obiettivi di breve periodo.

Le priorità che l'Istituto si è assegnato per il prossimo triennio sono:

- 1) Ridurre il tasso di dispersione scolastica;
- 2) Diminuzione delle non ammissioni alla classe successiva;
- 3) Diminuzione delle assenze saltuarie;
- 4) Innalzamento del profitto disciplinare;
- 5) Elevare i livelli di integrazione dei soggetti diversamente abili e di inclusione allievi DSA e BES.
- 6) Mirare ad una distribuzione più equilibrata ed omogenea degli studenti per livelli di apprendimento,



riducendo , nella distribuzione degli studenti per fasce di voto, la concentrazione eccessiva nelle fasce

più basse;

7) Incrementare la partecipazione degli alunni alle prove standardizzate di italiano e matematica anche attraverso la sensibilizzazione della comunità scolastica.

I traguardi che l'Istituto si è assegnato in relazione alle priorità sono:

Esiti degli studenti	Traguardi al termine del triennio	Risultati Primo anno	Risultati Secondo anno	Risultati Terzo anno
Diminuzione dei ritiri	- 5%	- 1%	- 2%	- 2%
Non ammissioni alla classe successiva	- 5%	- 1%	- 2%	- 2%
Diminuzione delle assenze saltuarie	- 6%	- 2%	- 2%	- 2%
Aumento del profitto disciplinare	+ 4%	+ 1%	+ 1%	+ 2%
Elevare i livelli di integrazione dei soggetti diversamente abili e	+ 3%	+ 1%	+ 1%	+ 1%



di inclusione allievi DSA e BES				
------------------------------------	--	--	--	--

e le motivazioni della scelta effettuata sono le seguenti:

Elevare i livelli di rendimento degli allievi e conseguentemente i livelli delle prestazioni professionali di tutti gli operatori della scuola. Aumentare la partecipazione all'offerta formativa extra-curriculare.

Gli obiettivi di processo che l'Istituto ha scelto di adottare in vista del raggiungimento dei traguardi sono:

- 1) Utilizzare criteri di valutazione omogenei e condivisi per tutte le discipline;
- 2) Aumentare gli standard di diversificazione della progettazione didattica

L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI ATTIVATI

L'OFFERTA FORMATIVA

PROFILI PROFESSIONALI E PIANI DI STUDIO DELL'ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO

L'Istituto Tecnico settore economico persegue obiettivi che permettono agli allievi sia il proseguimento degli studi, anche in settori diversi dallo specifico, sia l'inserimento nel mondo del lavoro.

Sono presenti 2 indirizzi di studio :

✓ Amministrazione, Finanza e
Marketing

✓ Turismo

Gli indirizzi del settore economico fanno riferimento a comparti in costante crescita sul piano occupazionale e interessati a forti innovazioni sul piano tecnologico ed organizzativo, soprattutto in riferimento alle potenzialità delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (ICT – *Information Communication Technologies*).

I due indirizzi di studio sono costituiti da insegnamenti riguardanti l'area di istruzione generale e insegnamenti riguardanti l'area di indirizzo.

L'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, fornisce la preparazione di base attraverso il rafforzamento degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: l'asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale.

L'area di indirizzo fornisce conoscenze teoriche e applicative, nonché abilità cognitive proprie.

Il primo biennio, pertanto, presenta un piano di studio perfettamente uguale nonostante nella riforma il legislatore ha comunque nominato diversamente le 2 opzioni

AL TRIENNIO

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING SI SPECIFICA IN DUE INDIRIZZI:

v **L'indirizzo Sistemi Informativi Aziendali (S.I.A)**, persegue lo sviluppo di competenze relative alla gestione aziendale nel suo insieme e all'interpretazione dei risultati economici, con le specificità relative alle funzioni in cui si articola il sistema azienda (amministrazione, pianificazione, controllo, finanza, commerciale, sistema informativo, gestioni speciali). Ha, inoltre, come obiettivo quello di sviluppare

competenze relative alla gestione del sistema informativo aziendale, alla valutazione, alla scelta e all'adattamento di software applicativi, alla realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione, della comunicazione in rete e della sicurezza informatica.

v **“Relazioni Internazionali per il Marketing” (R.I.M.)**, per approfondire gli aspetti relativi alla gestione delle relazioni commerciali internazionali riguardanti differenti realtà geo-politiche e settoriali e per assicurare le competenze necessarie a livello culturale, linguistico e tecnico;

v **Turismo prosegue per altri 3 anni**

L'aver frequentato il biennio di uno dei 2 indirizzi non compromette nessuna scelta futura: chi ha frequentato il biennio amministrazione, finanza e marketing può, se vuole, cambiare e continuare con il Turismo, e viceversa chi ha frequentato il biennio di Turismo può cambiare continuando con gli indirizzi SIA e RIM

Profilo professionale

Nell'articolazione **“Sistemi informativi aziendali”**, il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della gestione del sistema informativo aziendale sia alla valutazione, alla scelta e all'adattamento di software applicativi. Tali attività sono tese a migliorare l'efficienza aziendale attraverso la realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione, all'organizzazione della comunicazione in rete e alla sicurezza informatica.

Il Perito SIA con il diploma consegue anche l'abilitazione all'insegnamento

tecnico pratico e può ,a sua volta ,insegnare negli Istituti Tecnici Settore Economico.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato ITSE SIA o RIM consegue le seguenti competenze:

1. *Riconoscere e interpretare:*
 - § le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni in un dato contesto;
 - § i macrofenomeni economici nazionali e internazionali per connetterli alla specificità di un'azienda;
 - § i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche storiche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culture diverse.
2. *Individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica e fiscale con particolare riferimento alle attività aziendali.*
3. *Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.*
4. *Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date.*
5. *Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione delle risorse umane.*
6. *Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata.*
7. *Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.*
8. *Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato.*
9. *Orientarsi nel mercato dei prodotti assicurativo-finanziari, anche per collaborare nella ricerca di soluzioni economicamente vantaggiose.*
10. *Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione*

integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento a differenti contesti.

11. Analizzare e produrre i documenti relativi alla rendicontazione sociale e ambientale, alla luce dei criteri sulla responsabilità sociale d'impresa.

12 Saper operare nei mercati internazionali

13. Utilizzare oltre la seconda lingua comunitaria(inglese) altre 2 lingue (francese e spagnolo) per ottimizzare gli scambi e le relazioni

ISTITUTI TECNICI

INDIRIZZI, PROFILI, QUADRI ORARI E RISULTATI DI

APPRENDIMENTO DEL SETTORE ECONOMICO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE ECONOMICO

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5 anno
			secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66

Religione cattolica o attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	660	660	495	495	495
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale complessivo ore annue	1056	1056	1056	1056	1056

Piano di studi

"AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING": ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI						
DISCIPLINE		ore				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso Comune alle diverse formative articolazioni				
		1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Scienze integrate (Fisica)		66				
Scienze integrate (Chimica)			66			
Geografia		99	99			
Informatica						
Seconda lingua comunitaria		66	66			
Economia aziendale	60/A	99	99			

			66	66	
Totale ore annue di indirizzo			396	396	
"AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING" - A.F.M.					
Informatica			66	66	
Seconda lingua comunitaria			99	99	99
Economia aziendale			198	231	264
Diritto			99	99	99
Economia politica			99	66	99
Totale ore annue di indirizzo			561	561	561
Totale complessivo ore annue	1056	1056	1056	1056	1056

ARTICOLAZIONE "RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING" - R.I.M.					
Seconda lingua comunitaria			99	99	99
Terza lingua straniera			99	99	99
Economia aziendale e geo-politica			165	165	198
Diritto			66	66	66
Relazioni internazionali +			66	66	99

Tecnologie della comunicazione			66	66	
Totale ore annue di indirizzo			561	561	561

ARTICOLAZIONE "SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI"					
Seconda lingua comunitaria	46/A		99		
Informatica	42/A		132	165	165
Economia aziendale	17/A		132	231	231
Diritto	19/A		99	99	66
Economia politica	19/A		99	66	99
Totale ore annue di indirizzo			561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>	30/C-31/C		99	99	99
(297*)					

Per quanto riguarda le ore di Compresenza relative ad Informatica ed Economia Aziendale vengono suddivise nel seguente modo:

- Classe III, IV e V SIA: 1h Economia Aziendale – 2h Informatica.

Inoltre, relativamente alla valutazione, le materie suddette presenteranno un voto per la prova orale, un voto per la prova scritta e uno per la prova pratica.

TURISMO

L'indirizzo "**Turismo**" integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuisce all'innovazione e al miglioramento dell'impresa turistica.

Esso intende promuovere abilità e conoscenze specifiche nel campo dell'analisi dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali con l'attenzione alla valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Particolare attenzione è rivolta alla formazione plurilinguistica.

Titolo di studio: Perito nel Turismo

PROFILO PROFESSIONALE

Il diplomato nel "Turismo" ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali.

Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

E' in grado di:

v gestire servizi e/o prodotti turistici con particolare attenzione alla

- valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;
- v collaborare a definire con i soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;
- v utilizzare i sistemi informativi, disponibili a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;
- v promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;
- v intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti organizzativi, amministrativi, contabili e commerciali.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'indirizzo "**Turismo**" consegue le seguenti competenze.

1. Riconoscere e interpretare:

§ le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico;

§ i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica;

§ i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.

2. Individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.

3. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.

4. Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.

5. Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore Turistico.
6. Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.
7. Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.
8. Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.
9. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.
10. Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

Piano di studi

"TURISMO": ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI						
		ore				
		2° biennio			5° anno	
		secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo				
		1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
		1°				
Scienze integrate (Fisica)		66				

Scienze integrate

(Chimica)	49/A		66			
Geografia		99	99			
Informatica		66	66			
Economia aziendale		66	66			
Seconda lingua comunitaria		99	99	99	99	99
Terza lingua straniera				99	99	99
Discipline turistiche e aziendali				132	132	132
Geografia turistica				66	66	66
Diritto e legislazione turistica				99	99	99
Arte e territorio				66	66	66
Totale ore annue di attività e insegnamenti di indirizzo		396	396	561	561	561
Totale complessivo ore annue		1056	1056	1056	1056	1056

Profili professionali e piani di studio del PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del

servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

L'indirizzo **"Manutenzione e assistenza tecnica"** è connotato da obiettivi come l'adeguamento all'evoluzione dei bisogni ed alle innovazioni tecnologiche ed organizzative delle produzioni, la tutela dell'ambiente, la sicurezza dei luoghi di vita e di lavoro, l'integrazione con il mondo del lavoro e con istituzioni, soggetti pubblici e privati operanti sul territorio.

L'indirizzo **"Socio-sanitario"** si sostanzia nell'indirizzo ottico e in quello socio-assistenziale.

Articolazione dei percorsi formativi

L'articolazione dei percorsi formativi prevede:

primo biennio	assolvimento dell'obbligo scolastico
terzo anno	qualifica professionale di II livello, rilasciata a conclusione dei percorsi di Istruzione e Formazione
quinto anno	Diploma quinquennale

Risultati di apprendimento attesi

I risultati dell'apprendimento attesi dagli studenti a conclusione dei percorsi quinquennali dei due settori sono coerenti con l'obiettivo di consentire al diplomato di agire con autonomia e responsabilità e di assumere ruoli operativi nei processi produttivi relativi alle filiere di riferimento. E' molto importante quindi, che i curricoli siano orientati a facilitare l'acquisizione di apprendimenti più efficaci e stabili nel tempo mediante approcci fondati sull'osservazione del reale e su esperienze in contesti lavorativi, indispensabili per affrontare le problematiche professionali in una prospettiva dinamica.

Profili professionali in uscita

Il profilo generale dell'indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"; per rispondere alle esigenze del settore turistico ed ai fabbisogni formativi degli studenti, è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica" e Pasticceria.

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti – come filo conduttore – in tutte le aree dell'indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla personalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e

presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità

delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione l'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e delle clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della

degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

L'indirizzo "**Manutenzione e assistenza tecnica**" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, 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.

L'identità dell'indirizzo è riferita ad attività professionali di manutenzione ed assistenza tecnica che si esplicano nelle diverse filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica, etc.) attraverso l'esercizio di competenze sviluppate ed integrate secondo le esigenze proprie del mondo produttivo e lavorativo del territorio.

Il percorso formativo è multifunzionale e politecnico e mira anche a sostenere le diverse filiere produttive nella fase di post-commercializzazione, in rapporto all'uso e alle funzionalità dei sistemi tecnici e tecnologici.

Dall'anno scolastico 2013/2014 è attivato il **Corso Ottico** di durata quinquennale, diviso in due bienni e un quinto anno.

Durante il corso di studi, l'ottico acquisisce ampie conoscenze nel campo della tecnologia ottica; in particolare oltre alle conoscenze e alle capacità di carattere generale, il Diplomato conseguirà le specifiche competenze:

- Conoscere le caratteristiche tecniche e il funzionamento degli strumenti ottici;
- Realizzare ausili ottici su prescrizione del medico e nel rispetto della normativa vigente;
- Assistere tecnicamente il cliente, nel rispetto della prescrizione

- medica, nella selezione della montatura e delle lenti oftalmiche sulla base delle caratteristiche fisiche, dell'occupazione e delle abitudini;
- Informare il cliente sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti;
- Misurare i parametri anatomici del paziente necessari all'assemblaggio degli ausili ottici;
- Utilizzare macchine computerizzate per sagomare le lenti e assemblarle nelle montature in conformità con la prescrizione medica;
- Compilare e firmare il certificato di conformità degli ausili ottici nel rispetto della prescrizione oftalmica e delle norme vigenti;
- Definire la prescrizione oftalmica dei difetti semplici;
- Aggiornare le proprie competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche, nel rispetto della vigente normativa.

INDIRIZZO socio sanitario servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

Il Diploma consente di :

Lavorare presso strutture comunitarie pubbliche e private quali: ospedali, residenze sanitarie, centri diurni, centri ricreativi, case di riposo, ludoteche, strutture per disabili, case famiglia, comunità di recupero, mense aziendali.
Attività di docenza come insegnante tecnico

pratico. Proseguire con gli studi universitari

ISTITUTO PROFESSIONALE QUADRI ORARI ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI INDIRIZZO:

“MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA”- DISCIPLINE ORE SETTIMANALI 1° biennio 2°

biennio 5 anno 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 Geografia 1 1 Matematica 4 4 3 3 3 Diritto ed economia 2 2 Scienze della Terra e

Biologia 2 1 Scienze motorie e sportive 2 2 2 2 2 Religione 1 1 1 1 1 Tecnologie e Tecniche di

rappresentazioni grafiche 2* 3 di cui in compresenza 2 Fisica 1* 2* di cui in compresenza 1 2

I.I.S. “Francesco Ferrara” –Piano Triennale dell’Offerta Formativa – Triennio2018-2021 55

Chimica 1* 1* di cui in compresenza 1 1 Scienze e tecniche informatiche 2* 2* di cui in

compresenza 2 2 Lab. tecnologico 6* 5 4 4 3 di cui in compresenza 1 Tecnologie

Elettricoelettroniche e Applicabili 5* 4* 3* di cui in compresenza 3 3 2 Tecnologie meccaniche

e Applicazioni 5* 5* 3* di cui in compresenza 3 3 2 Tecnologie e Tecniche di Istallazione e

Manutenzione 4* 5* 8* di cui in compresenza 3 3 2 Settore Indirizzo Codice indirizzo

Curvatura Codice opzione Industria e artigianato Manutenzione e assistenza tecnica IPS9

Curvatura sistemi energetici IPS9 I.I.S. “Francesco Ferrara” –Piano Triennale dell’Offerta

Formativa – Triennio 2018-2021 56 Indirizzo “Arti ausiliarie delle professioni sanitarie”

Articolazione “ Ottico” ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI Quadro orario Discipline ORE SETTIMANALI

Primo biennio Secondo biennio 5 anno I II III IV V Lingua e letteratura Italiana 4 4 4 4 4 Storia 1

1 2 2 2 Geografia 1 1 Matematica 4 4 3 3 3 Inglese 3 3 2 2 3 Diritto 2 2 Scienze motorie 2 2 2 2

2 Scienze della terra e biologia 2 1 Scienze e tecnologie informatiche 2 2 Religione 1 1 1 1 1

Scienze integrate (Fisica) 1 2 Scienze integrate (Chimica) 1 1 Discipline sanitarie (Anatomia,

fisiopatologia oculare e Igiene) 2 2 4 5* 5* di cui in compresenza 4 5 3 Diritto e pratica

commerciale, legislazione socio-sanitaria 2 I.I.S. “Francesco Ferrara” –Piano Triennale

dell’Offerta Formativa – Triennio2018-2021 57 Ottica, Ottica applicata 2 2 4* 5* 4* di cui in

compresenza 4 5 2 Esercitazioni di lenti oftalmiche 4 4 4 2 Esercitazioni di optometria 4 4 4

Esercitazioni di contattologia 2 2 2 * L’attività didattica di laboratorio caratterizza l’area di

indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. I.I.S.

“Francesco Ferrara” –Piano Triennale dell’Offerta Formativa – Triennio 2018-2021 58 Indirizzo

“Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

NELL’AREA DI INDIRIZZO Quadro orario Discipline ORE SETTIMANALI Primo biennio Secondo

biennio 5 anno I II III IV V Scienze integrate (Fisica) 1 Scienze integrate (Chimica) 1 Scienza degli
 alimenti 2 2 Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 6 5 Laboratorio di servizi
 enogastronomici – settore sala e vendita 6 5 Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera 2 2
 Francese 2 2 3 3 3 Italiano 4 4 4 4 4 Storia 1 1 2 2 2 Geografia 1 1 Matematica 4 4 3 3 3 Inglese
 3 3 2 2 3 Diritto 2 2 Scienze motorie 2 2 2 2 2 Scienze della terra e biologia 1 1 Scienze e
 tecnologie informatiche 1 2 Religione 1 1 1 1 1 ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA” Scienza
 e cultura dell’alimentazione 4* 4* 3 I.I.S. “Francesco Ferrara” –Piano Triennale dell’Offerta
 Formativa – Triennio2018-2021 59 ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA” Scienza e
 cultura dell’alimentazione 132 99 99 di cui in compresenza 33 33 0 (66*) Diritto e tecniche
 amministrative della struttura ricettiva 132 165 165 Laboratorio di servizi enogastronomici –
 settore cucina 66** 66** Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita
 198** 132** 132** ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA” Scienza e cultura
 dell’alimentazione 132 66 66 di cui in compresenza 33 33 0 (66*) Diritto e tecniche
 amministrative della struttura ricettiva 132 198 198 di cui in compresenza 2 1 Diritto e
 tecniche amministrative della struttura ricettiva 4 4 5 Laboratorio di servizi enogastronomici -
 settore cucina 7 5 4 Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita 2 2
 ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA” Scienza e cultura dell’alimentazione 4* 4* 3
 di cui in compresenza 2 1 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* 5* 4 di cui in compresenza 2 1 ARTICOLAZIONE:
 “ACCOGLIENZA TURISTICA” Scienza e cultura dell’alimentazione 4 2 2 di cui in compresenza 1
 1 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 4 6 6 Tecniche di comunicazione 2
 2 I.I.S. “Francesco Ferrara” –Piano Triennale dell’Offerta Formativa – Triennio2018-2021 60
 Tecniche di comunicazione 66 66 Laboratorio di servizi di accoglienza turistica 198** 132**
 132** Ore totali 396 396 561 561 561 Laboratorio di servizi di accoglienza turistica 6 4 4
 ARTICOLAZIONE: “PASTICCERIA” Scienza e cultura dell’alimentazione 5* 4* 3 di cui in
 compresenza 2 1 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 3 4 2 Laboratorio di
 servizi enogastronomiciPasticceria 7* 5* 3 di cui in compresenza 2 1 TECNOLOGIE
 ORGANIZZATIVE E GESTIONE 2 4 * L’attività didattica di laboratorio caratterizza l’area di
 indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite alle
 attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. I.I.S