



**ISTITUTO
D'ISTRUZIONE
SUPERIORE
F. FERRARA**

**PIANO OFFERTA FORMATIVA
A.S. 2018/19**

The image shows the exterior of a modern school building with a courtyard. In the foreground, a group of students is walking across a paved area. To the left, a flagpole holds the European Union flag and the Italian national flag. The building has a light-colored facade with large windows and a prominent entrance. The word 'l'istituto' is overlaid in large white text on the left side of the image.

l'istituto

L'Istituto d'Istruzione Superiore "F.Ferrara" è ubicato in contrada affacciata e collegato al centro cittadino mediante pullman di linea. Organizza corsi di preparazione ed esami per l'ottenimento della Patente Europea del Computer (ECDL) e le maggiori certificazioni per le lingue straniere (DELF, DAF, Cervantes, Cambridge).

Dispone inoltre di un sito web (www.iisferraramazara.it) consultabile per ogni informazione sull'offerta formativa e sull'andamento didattico degli studenti.

i laboratori



La disponibilità di locali accoglienti e di strutture all'avanguardia rappresenta per gli alunni condizione di benessere fondamentale. L'Istituto d'Istruzione Superiore "F. Ferrara" dispone dei seguenti laboratori:

- Linguistico - multimediale
- Informatico - multimediale
- Scienza della Materia
- Scienza della Natura
- Impresa Formativa Simulata
- Arte e Territorio
- Geografia
- Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Ottico
- Cucina Professionale



i corsi

SEZIONE TECNICO-ECONOMICO

INDIRIZZO MARKETING

Relazioni Internazionali per il Marketing

INDIRIZZO INFORMATICA

Sistemi Informativi Aziendali

INDIRIZZO TURISTICO

Turismo

SEZIONE PROFESSIONALE

INDIRIZZO SOCIO-SANITARIO

Ottico

INDIRIZZO MANUTENZIONE ASSISTENZA TECNICA

Termoidraulica

INDIRIZZO ALBERGHIERO

Enogastronomia

Sala e Vendita

Promozione e Accoglienza Turistica

Pasticceria

INDIRIZZO MARKETING



Relazioni Internazionali per il Marketing (RIM)

Il Tecnico in *Relazioni Internazionali per il Marketing* sviluppa competenze specifiche relative alla gestione aziendale e alle tecnologie di comunicazione e globalizzazione.

	I	II	III	IV	V
Religione	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Lingua Francese	3	3	3	3	3
Lingua Spagnola	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	-	-	-
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	2	2	2
Economia Aziendale	2	2	-	-	-
Economia Aziendale e Geopolitica	-	-	5	5	6
Relazioni Internazionali	-	-	2	2	3
Tecnologia della Comunicazione	-	-	2	2	-
Geografia	3	3	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2

ore settimanali

INDIRIZZO INFORMATICA



Sistemi Informativi Aziendali (SIA)

Il Tecnico in *Sistemi Informativi Aziendali* si occupa della programmazione di software e app, di sistemi di informatizzazione e digitalizzazione, finalizzati a potenziare le produzioni delle aziende del mercato odierno.

	I	II	III	IV	V
Religione	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Lingua Francese	3	3	3	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	4	5	5
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	3	3	2
Economia Politica	-	-	3	2	3
Economia Aziendale	2	2	4	7	7
Geografia	3	3	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2

ore settimanali

INDIRIZZO TURISTICO



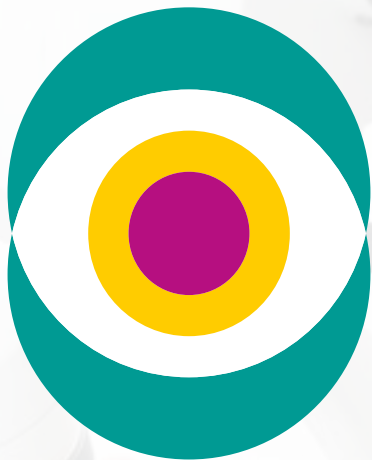
Turismo

Il *Tecnico per il turismo* opera nel settore della produzione e commercializzazione di servizi turistici, svolgendo mansioni di progettazione, comunicazione e documentazione. Particolare attenzione è data allo studio delle lingue più diffuse nell'Unione Europea.

	I	II	III	IV	V
Religione	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Lingua Francese	3	3	3	3	3
Lingua Tedesca	-	-	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	-	-	-
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto e Legislazione Turistica	-	-	3	3	3
Economia Aziendale	2	2	-	-	-
Discipline Turistiche e Aziendali	-	-	4	4	4
Geografia	3	3	-	-	-
Geografia Turistica	-	-	2	2	2
Arte e Territorio	-	-	2	2	2
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2

ore settimanali

INDIRIZZO SOCIO-SANITARIO



Ottico

Il *Tecnico ottico* ha le competenze di ottica e oftalmica necessarie per realizzare ogni tipo di soluzione ottica personalizzata e per confezionare, mantenere e commercializzare occhiali e lenti, nel rispetto della normativa vigente.

	I	II	III	IV	V
Religione	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	-	-	-
Chimica	2	2	-	-	-
Discipline Sanitarie	2	2	2	5	5
Diritto Commerciale e Legislazione Socio-sanitaria	-	-	-	-	2
Ottica applicata	2	2	4	4	4
Esercitazione di Lenti Oftalmiche	4	4	5	2	-
Esercitazioni di Optometria	-	-	4	4	4
Esercitazioni di Contattologia	-	-	2	2	2

ore settimanali

INDIRIZZO

MANUTENZIONE ASSISTENZA TECNICA



Sistemi Energetici

Il diplomato in *Manutenzione e assistenza tecnica - ramo Sistemi Energetici* opera nel settore delle officine meccaniche (automobili, motociclette, motori navali, etc) e degli impianti. Al terzo anno del percorso di studio ottiene la qualifica professionale regionale di Operatore impianti termo-idraulici, la quale consente all'operatore di installare, mantenere in efficienza impianti energetici e igienico-sanitari.

	I	II	III	IV	V
Religione	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	-	-	-
Chimica	2	2	-	-	-
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3	3	-	-	-
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2	2	-	-	-
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	3	3	4	3	3
Tecnologie Meccaniche e Applicazioni	-	-	5	5	3
Tecnologie Elettrico-elettroniche e Applicazioni	-	-	5	4	3
Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione	-	-	3	5	8

ore settimanali

INDIRIZZO
ALBERGHIERO



Durante il **primo biennio** lo studente sviluppa le competenze tecniche e le conoscenze di base nel settore dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica, secondo le più aggiornate richieste del mercato.

Dal terzo anno sceglierà, secondo la propria volontà e attitudine, il percorso di specializzazione più idoneo.

Il nostro Istituto offre **4 percorsi di specializzazione**:

ENOGASTRONOMIA

SALA E VENDITA

PROMOZIONE E ASSISTENZA TURISTICA

PASTICCERIA

Enogastronomia

Il diplomato in *Enogastronomia* è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, preservando le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando nuove tendenze enogastronomiche.

	I	II	III	IV	V
Religione	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Scienza degli Alimenti	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Laboratori di Servizi Enogastronomici - Cucina	2	2	6	4	4
Laboratori di Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	2	2	-	2	2
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2	-	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e Amministrazione delle Strutture Ricettive	-	-	4	5	5

ore settimanali

Sala e Vendita

Il diplomato in *Sala e Vendita* è in grado di svolgere attività di amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. Interpreta 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.

	I	II	III	IV	V
Religione	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Scienza degli Alimenti	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Laboratori di Servizi Enogastronomici - Cucina	2	2	-	2	2
Laboratori di Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	2	2	6	4	4
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2	-	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e Amministrazione delle Strutture Ricettive	-	-	4	5	5

ore settimanali

Promozione e Assistenza Turistica

Il diplomato in *Promozione e Accoglienza Turistica* interviene nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, gestendo e organizzando servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela, e promuove i servizi di accoglienza turistico-alberghiera valorizzando le risorse del territorio.

	I	II	III	IV	V
Religione	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Scienza degli Alimenti	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Laboratori di Servizi Enogastronomici - Cucina	2	2	-	-	-
Laboratori di Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2	6	4	4
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4	2	2
Diritto e Amministrazione delle Strutture Ricettive	-	-	4	6	6
Tecniche di Comunicazione	-	-	-	2	2

ore settimanali

Pasticceria

Il diplomato in *Pasticceria* interviene nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione di dolci e prodotti da forno della pasticceria italiana e internazionale, affrontando i temi più importanti della tecnica nutrizionale.

	I	II	III	IV	V
Religione	1	1	1	1	1
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Scienza degli Alimenti	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Laboratori di Servizi Enogastronomici - Cucina	2	2	-	-	-
Laboratori di Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2	-	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	3	3	3
Diritto e Amministrazione delle Strutture Ricettive	-	-	-	2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Pasticceria	-	-	9	3	3
Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari	-	-	-	3	2
Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi	-	-	2	3	4

ore settimanali



**ISTITUTO
D'ISTRUZIONE
SUPERIORE
F. FERRARA**

www.iisferraramazara.it - tpis02600n@istruzione.it - tpis02600n@pec.istruzione.it

Sezione Tecnico-Economico

via San Pio da Pietralcina, 4 - 91026 Mazara del Vallo (TP)
Tel. 0923 941946

Sezione Professionale

via Mario Mafai, 9 - 91026 Mazara del Vallo (TP)
Tel. 0923 944548

Dirigente scolastico

Licia Ingrasciotta

email: caterinalicia.ingrasciotta@iisferraramazara.gov.it

Vice-preside

Prof. Beniamino Messina

email: beniamino.messina@iisferraramazara.gov.it

Referente Sezione Professionale

Prof.ssa Erminia Conti

email: erminia.conti@iisferraramazara.gov.it

progetto grafico

VARVA

www.varva.it

**il futuro
è tuo**