



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CHINO CHINI

## PROFESSIONALE



Manutenzione e  
assistenza tecnica  
Industria e artigianato  
per il Made in Italy



Enogastronomia  
ed ospitalità  
alberghiera

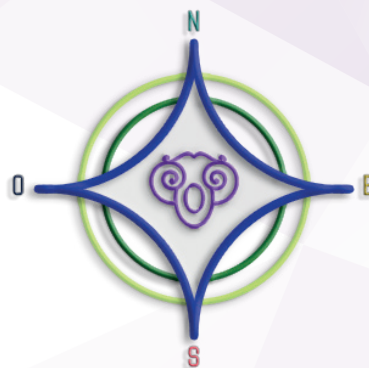


Servizi per la  
sanità e  
l'assistenza sociale

## TECNICO



Tecnico Turistico



Tecnico tecnologico  
indirizzo "Elettronica  
ed Elettrotecnica"

## CONTATTI



[orienta@chinochini.edu.it](mailto:orienta@chinochini.edu.it)

[www.chinochini.edu.it](http://www.chinochini.edu.it)



IIS.ChinoChini

## AREA GENERALE

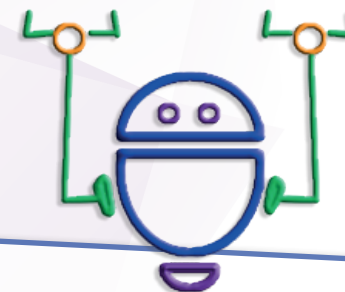
INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

## AREA DI INDIRIZZO

SCIENZE INTEGRATE (Fisica)	2 (1)	2 (1)			
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2 (1)	2 (1)			
TIC	2 (2)	2 (2)			
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	6	6	6
TECNOLOGIE DISEGNO E PROGETTAZIONE	3 (2)	3 (2)			
TECNOLOGIE MATERIALI E PROCESSI PRODUTTIVI			4 (3)	3 (3)	3 (3)
TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE E APPLICAZIONI *			3 (3)	3 (3)	3 (3)
PROGETTAZIONE E PRODUZIONE			4 (3)	5 (3)	5 (3)
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico

\* materia dell'autonomia



## PROFILO IN USCITA



Gestione, organizzazione ed effettuazione di interventi di progettazione, riparazione e collaudo nei settori meccanico, termotecnico e altri settori



Ideazione, progettazione e realizzazione di piccoli sistemi meccanici, impianti e apparati tecnici, anche con riferimento alle produzioni tipiche locali



Competenze tecnico-professionali riferite alle filiere dei settori produttivi della meccanica, della termotecnica e dell'impiantistica e di altri settori in relazione alle esigenze espresse dal territorio

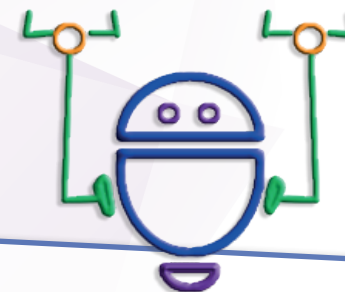
## AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

## AREA DI INDIRIZZO

SCIENZE INTEGRATE (Fisica)	2 (1)	2 (1)			
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2 (1)	2 (1)			
TIC	2 (2)	2 (2)			
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	4	4	5
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3 (2)	3 (2)			
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI			4 (3)	4 (3)	3 (3)
TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE E APPLICAZIONI			5 (3)	4 (3)	3 (3)
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE E DIAGNOSTICA			4 (3)	5 (3)	6 (3)
	32	32	32	32	32

*Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico*



## PROFILO IN USCITA



Progettazione, installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi e circuiti elettronici, impianti e apparati elettrici, tecnici e meccanici



Collaudo di impianti elettrici, sistemi elettronici e impianti tecnologici



Competenze tecnico-professionali riferite alle filiere dei settori produttivi dell'elettronica ed elettrotecnica, meccanica, termotecnica, idraulica e altri, specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio

## AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

## AREA DI INDIRIZZO

FRANCESE (seconda lingua straniera)	2	2	2	2	2
TIC	2 (2)	2 (2)			
SCIENZE INTEGRATE (Biologia, Scienze naturali)	2 (2)	3 (2)			
METODOLOGIE OPERATIVE	4	4	3	2	2
SCIENZE UMANE E SOCIALI	4 (2)	3 (2)			
DIRITTO E TECNICA AMM.VA DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO			3	4	5
IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA			4	4	4
PSICOLOGIA GENERALE E APPLICATA			5	5	5
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico



## PROFILO IN USCITA



Co-progetta, organizza e attua interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute



Attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali



# PROFESSIONALE

# ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: ACCOGLIENZA TURISTICA

## AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

## AREA DI INDIRIZZO

FRANCESE (seconda lingua straniera)	2	2	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2 (2)	1 (1)			
TIC	1 (1)	2 (2)			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE			4	4	4
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 (2)	2 (2)	3 (1)		
TECNICHE di COMUNICAZIONE				2 (1)	2 (1)
ARTE e TERRITORIO				3 (1)	3
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2*	2*			
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	3*	2*			
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	7	5	5
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico

\* insegnamento svolto "a squadre" con la presenza contemporanea del docente di cucina e di sala e vendita



## PROFILO IN USCITA



Competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera



Cura i rapporti con il cliente, intervenendo nella promozione dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse culturali, artistiche del Made in Italy in relazione al territorio



Promuove i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio

# PROFESSIONALE

# ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: ENOGASTRONOMIA

## AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

## AREA DI INDIRIZZO

FRANCESE (seconda lingua straniera)	2	2	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2 (2)	1 (1)			
TIC	1 (1)	2 (2)			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE			3	4	4
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 (2)	2 (2)	4 (2)	3 (1)	3 (1)
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2*	2*	7	5	5
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	3*	2*		2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3			
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico

\* insegnamento svolto "a squadre" con la presenza contemporanea del docente di cucina e di sala e vendita



## PROFILO IN USCITA



Competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera



Opera intervenendo nella produzione e vendita dei prodotti valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti del Made in Italy in relazione al territorio



Promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche e valorizzando i prodotti tipici

# PROFESSIONALE

## ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: SERVIZI DI SALA E VENDITA

### AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

### AREA DI INDIRIZZO

FRANCESE (seconda lingua straniera)	2	2	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2 (2)	1 (1)			
TIC	1 (1)	2 (2)			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE			3	4	4
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 (2)	2 (2)	4 (2)	3 (1)	3 (1)
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2*	2*		2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	3*	2*	7	5	5
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3			
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico

\* insegnamento svolto "a squadre" con la presenza contemporanea del docente di cucina e di sala e vendita



### PROFILO IN USCITA



Competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera



Opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche del Made in Italy in relazione al territorio



Conosce e utilizza alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

# TECNICO

# TECNICO PER IL TURISMO

## AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	I Biennio		II Biennio		V Anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
SCIENZE INTEGRATE (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
DIRITTO ed ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

## AREA DI INDIRIZZO

SECONDA LINGUA COMUNITARIA (Francese)	3	3	3	3	3
TERZA LINGUA STRANIERA (Spagnolo)			3	3	3
TIC	2	2			
GEOGRAFIA	3	3			
SCIENZE INTEGRATE (Fisica)	2				
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)		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
GEOGRAFIA TURISTICA			2	2	2
	32	32	32	32	32



## PROFILO IN USCITA



Solida base culturale di carattere scientifico e tecnologico



Competenze che permettono un immediato inserimento nel mondo del lavoro, in un'impresa o in un'attività autonoma



Opera per entrare nel settore dei servizi turistici, impara come valorizzare il patrimonio artistico e paesaggistico esaltando le specificità dei diversi territori



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



# TECNICO

# TECNICO TECNOLOGICO indirizzo "ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA"

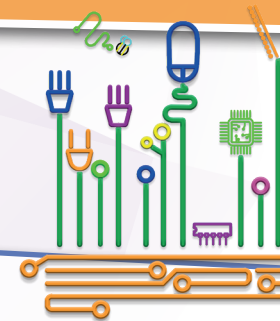
## AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	I Biennio		II Biennio		V Anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2			
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1				
DIRITTO ed ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

## AREA DI INDIRIZZO

SCIENZE INTEGRATE (Fisica)	3 (1)	3 (1)			
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	3 (1)	3 (1)			
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3 (1)	3 (1)			
INFORMATICA	3 (2)				
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3			
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1	
TECNOLOGIA E PROGETTAZIONE DI SISTEMI ELETTRICI ED ELETTRONICI			5 (3)	5 (3)	6 (3)
ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA			7 (3)	5 (3)	5 (3)
SISTEMI AUTOMATICI			4 (2)	6 (3)	6 (4)
	33	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico



## PROFILO IN USCITA



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, elettronica e informatica intervenendo nell'automazione industriale e nel controllo dei processi produttivi, contribuendo all'innovazione e all'adeguamento tecnologico delle imprese