

LICEO SCIENTIFICO

PROFILO

Il percorso del “**Liceo scientifico**” è indirizzato allo studio del nesso tra cultura scientifica e tradizione umanistica. Favorisce l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri della matematica, della fisica e delle scienze naturali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per seguire lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e per individuare le interazioni tra le diverse forme del sapere, assicurando la padronanza dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie relative, anche attraverso la pratica laboratoriale.

Il Liceo Scientifico di Codroipo ha inteso corrispondere alle mutate esigenze familiari offrendo una più aggiornata scansione oraria nel biennio, così strutturata: 5 giornate di lezione dal lunedì al venerdì ciascuna di 5 ore antimeridiane, un rientro pomeridiano di 2 ore il giovedì ed il sabato libero.

PIANO DEGLI STUDI DEL LICEO SCIENTIFICO

	1° biennio		2° bienni		5° biennio
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Attività e insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti – Orario annuale					
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua e cultura latina	99	99	99	99	99
Lingua e cultura straniera	99	99	99	99	99
Storia e geografia	99	99			
Storia			66	66	66
Filosofia			99	99	99
Matematica *	165	165	132	132	132
Fisica	66	66	99	99	99
Scienze naturali **	66	66	99	99	99
Disegno e storia dell’arte	66	66	66	66	66
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica o Attività alternative	33	33	33	33	33
Ore totali annue	891	891	990	990	990

* con Informatica al primo biennio

** Biologia, Chimica; Scienze della terra

N.B. E’ previsto l’insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell’area delle attività degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell’area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

ISTITUTO TECNICO SETTORE ECONOMICO

“AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING”

PROFILO

Il diplomato in “**Amministrazione, Finanza e Marketing**” ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanze e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell’economia sociale. Integra le competenze dell’ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informatico dell’azienda e contribuire sia all’innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell’impresa inserita nel contesto internazionale. In particolare è in grado di redigere e interpretare i documenti amministrativi e finanziari aziendali, di gestire adempimenti di natura fiscale, di collaborare alle trattative contrattuali riferite alle diverse aree funzionali dell’azienda, di svolgere attività di marketing, di collaborare all’organizzazione, alla gestione e al controllo dei processi aziendali, di utilizzare tecnologie e software applicativi per la gestione integrata di amministrazione, finanza e marketing.

ATTIVITA’ E INSEGNAMENTI GENERALI

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
<i>Ore totali annue di attività e insegnamenti generali</i>	660	660	495	495	495
<i>Ore totali annue di attività e insegnamenti d'indirizzo</i>	396	396	561	561	561
<i>Ore complessive annue</i>	1056	1056	1056	1056	1056

ATTIVITA’ E INSEGNAMENTI SPECIFICI DELL’INDIRIZZO

DISCIPLINE	ORE				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			Secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Geografia	99	99			
Informatica	66	66			
Seconda lingua comunitaria	99	99			
Economia aziendale	66	66			
<i>Ore totali annue d'indirizzo</i>	396	396			
Informatica			66	66	
Seconda lingua comunitaria			99	99	99
Economia aziendale			198	231	264
Diritto			99	99	99
Economia politica			99	66	99
<i>Ore totali annue d'indirizzo</i>			561	561	561
<i>Ore complessive annue</i>	1056	1056	1056	1056	1056

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L’INDUSTRIA

E L’ARTIGIANATO

“MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA”

PROFILO

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Manutenzione e assistenza tecnica**” 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. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio; **nel Medio Friuli la richiesta proviene dal settore meccanico, termoidraulico e frigorista, quindi l’IPSIA di Codroipo sta progettando un percorso orientato verso queste figure professionali. L’Istituto è sede del Centro Tecnologico di ASSOfrigoristi per il Friuli Venezia Giulia.**

PIANO DEGLI STUDI “MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA”

Quadro Orario delle materie generali	ORE ANNUE				
Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	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
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
Quadro Orario delle materie di indirizzo	ORE ANNUE				
Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
Scienze integrate (Fisica)	66	66			
Scienze integrate (Chimica)	66	66			
Tecnologie dell’Informazione e della Comunicazione	66	66			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	99	99	132	99	99
Tecnologie meccaniche e applicazioni			165	165	99
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni			165	132	99
Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione			99	165	264
<i>Ore totali annue</i>	1056	1056	1056	1056	1056

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PROFILO

Il diplomato nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” è in grado di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela e di **promuovere** i servizi enogastronomici e di accoglienza turistico – alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici ed enogastronomici che valorizzino le risorse del territorio.

Al termine del suo percorso di studio sarà in possesso delle **seguenti competenze: sovrintendere** all'organizzazione dei servizi di ristorazione, accoglienza e di ospitalità, applicando le più moderne tecniche di gestione alle aziende turistico – alberghiere. **Intervenire** nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. **Operare** nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità. **Individuare** le nuove tendenze enogastronomiche.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali del territorio.

Comunicare in almeno due lingue straniere. **Attivare** sinergie tra servizi di ospitalità – accoglienza e servizi enogastronomici. **Curare** la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti enogastronomici.

PIANO DEGLI STUDI “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
<u>Lingua e letteratura italiana</u>	4	4	4	4	4
<u>Lingua inglese</u>	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
<u>Storia</u>	2	2	2	2	2
<u>Matematica</u>	4	4	3	3	3
<u>Fisica</u>	2	-	-	-	-
<u>Chimica</u>	-	2	-	-	-
<u>Biologia e scienze della Terra</u>	2	2	-	-	-
<u>Diritto ed economia</u>	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	6 (1)	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2	6 (2)	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	6 (3)	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	6	6
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
<u>Scienze motorie e sportive</u>	2	2	2	2	2
<u>Religione cattolica</u> o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	32	32	32	32	32

(1) settore cucina; (2) settore sala- vendita; (3) settore accoglienza turistica

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

PROFILO

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi Commerciali**” ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le **aziende del settore commerciale, economico e turistico** sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali che 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 territorio e nella rete di interconnessione che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali, comunicando in due lingue straniere.

PIANO DEGLI STUDI “SERVIZI COMMERCIALI”

INSEGNAMENTI AREA GENERALE

Discipline	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	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
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
<i>Ore totali annue</i>	660	660	495	495	495

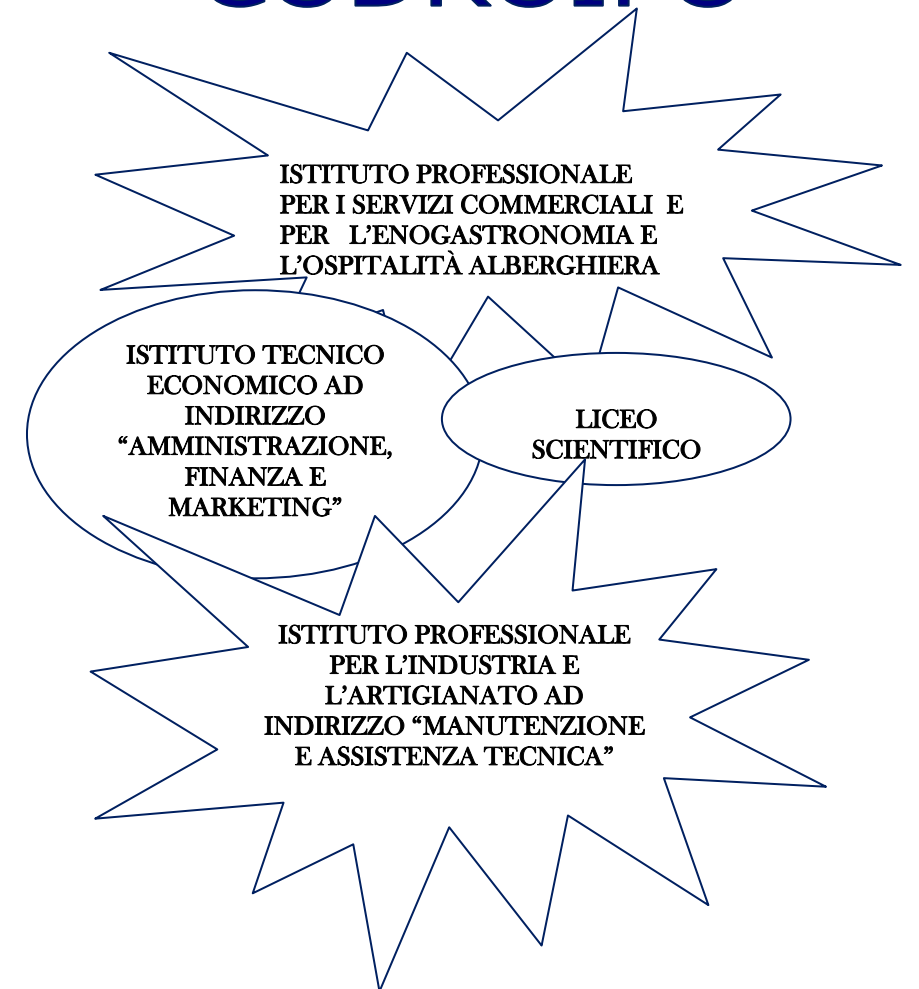
INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO

Discipline	Ore annue				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (chimica)		66			
Informatica e laboratorio	66	66			
Tecniche professionali dei Servizi commerciali	165	165	264	264	264
<i>di cui in compresenza</i>	132		132		66
Seconda lingua straniera	99	99	99	99	99
Diritto/economia			132	132	132
Tecniche di comunicazione			66	66	66
<i>Ore totali annue</i>	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>	132		132		66

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE



"JACOPO LINUSSIO" CODROIPO



- 8 LABORATORI DI INFORMATICA CON 120 POSTAZIONI COLLEGATE A INTERNET
- 1 LABORATORIO CAD – CAM
- LABORATORI DI: CHIMICA, SCIENZE, FISICA, LINGUE, DISEGNO TECNICO, CUCINA, SALA, ACCOGLIENZA TURISTICA
- IMPIANTI SPORTIVI
- SALA PROIEZIONE MULTIMEDIALE
- OFFICINA
- TEST CENTER ECDL
- **POSSIBILITÀ DI GIORNATE DI STAGE PER GLI ALLIEVI DI TERZA MEDIA CHE LO RICHIEDANO**
- **PERIODI DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO, STAGE AZIENDALI IN OGNI INDIRIZZO DI STUDI**

Via Circonvallazione Sud, 29 – Codroipo – Tel.0432 900815 – Fax 0432 908789

Orario di Segreteria: tutti i giorni dalla ore 10.30 alle ore 13.00
Martedì dalle ore 10.30 alle ore 16.00

Posta elettronica: segreteria@linussio.it
VISITATE IL NOSTRO SITO INTERNET: www.linussio.it