

**ISTITUTI
PROFESSIONALI
FUORI PROVINCIA**



Istituto Professionale Industria e Artigianato "F. Buitoni" di San Sepolcro

Largo Monsignor Luigi Liegro, 5 - 52037 SAN SEPOLCRO (AR)
Tel. 0575/742491 - Fax 0575/759641

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2006/2007

Studenti iscritti: 91 maschi

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I	II	III	IV	V
N. studenti	27	15	25	12	12

Numero docenti: 18 di cui 9 maschi e 9 femmine

Presidenza: Dott. Alberto Ruggiero

Docente referente per l'Istituto: Prof. Mario Coleschi

INDIRIZZI DI STUDIO

Diploma di Qualifica (3 anni)

- Operatore Elettrico

Diploma di Maturità Professionale (3+2 anni)

- Tecnico delle industrie elettriche

Sbocchi occupazionali:

- *Operatore Elettrico:* è in grado di progettare, installare, riparare impianti elettrici, civili ed industriali, nonché tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche, pneumatiche per realizzare automatismi e protezioni. Conosce le macchine elettriche, la loro utilizzazione ed il loro controllo. Sa utilizzare e programmare i controlli a logica programmabile (PLC) anche abbinati al calcolatore.
- *Tecnico delle industrie elettriche:* è in grado di progettare e di gestire l'esercizio e la manutenzione dei processi e dei sistemi produttivi. Organizza e coordina le risorse umane, tecniche ed economiche per l'installazione di impianti, di macchine, di apparati utilizzatori e di controllo. Interviene, a livello di progetti autonomi per gli impianti civili ed industriali, per la produzione, il trasporto, l'accumulo e l'utilizzazione dell'energia elettrica.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO

Indirizzo OPERATORE ELETTRICO (TRIENNIO)

N. ore per classe	I	II	III
Italiano	5	5	3
Storia	2	2	2
Lingua straniera	3	3	2
Diritto ed Economia	2	2	-
Matematica ed Informatica	4	4	3
Fisica e laboratorio	3	3	3
Scienze della terra e biologia	3	3	-
Tecnica professionale	7	7	14
Esercitazioni pratiche	4	4	6
Educazione fisica	2	2	2
Religione	1	1	1
Area di approfondimento	4	4	4
Totale	40	40	40

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo TECNICO DELLE INDUSTRIE ELETTRICHE (3+2 ANNI)

N. ore per classe	IV	V
Italiano	4	4
Storia	2	2
Lingua straniera*	3	3
Matematica ed Informatica	3	3
Elettrotecnica ed Elettronica	9	9
Sistemi, Automazione	6	6
Educazione fisica	2	2
Religione	1	1
Totale	30	30

* Diversa da quella insegnata nell'area comune

Area di professionalizzazione: 300 ore annue. Per gli interventi formativi della terza area si utilizzeranno consulenti esterni alla scuola, esperienze di scuola-lavoro, ovvero, in subordine, docenti di ruolo particolarmente esperti, fermo restando che tali ore non concorrono alla costituzione di orario cattedra. In collaborazione con la Regione Toscana con partecipazione a stages aziendali.

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Accoglienza per studenti delle classi prime
- Orientamento alla scelta post-diploma
- Centro Informazione e Consulenza (C.I.C.)
- Viaggi d'istruzione
- Stages

Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri della Ristorazione "M. Buonarroti" di Caprese Michelangelo

Loc. Zenzano - 52033 CAPRESE MICHELANGELO (AR)
Tel. 0575/793554 - Fax 0575/793554

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2006/2007

Studenti iscritti: 191

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I(2)	II(2)	III(2)	IV(2)	V(2)
N. studenti	39	46	36	40	30

Numero docenti: 35 di cui 17 maschi e 18 femmine

Presidenza: Dott. Alberto Ruggiero

Docente referente per l'Istituto: Prof. Claudio Gualandri

INDIRIZZI DI STUDIO

L'Istituto Professionale ha attivato i seguenti corsi per l'anno scolastico 2006/2007:

Diploma di Qualifica (3 anni)

- Operatore dei servizi di ristorazione - settore cucina
- Operatore dei servizi di ristorazione - settore sala bar
- Operatore dei servizi di ricevimento

Diploma di Maturità Professionale (3+2 anni)

- Tecnico dei servizi della ristorazione

Sbocchi occupazionali:

- Al termine del V anno lo studente consegue il diploma di maturità di "*Tecnico dei servizi della ristorazione*" che permette l'inserimento nel mondo del lavoro oppure l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria. Con il diploma di maturità le possibilità di impiego sono vaste e redditizie. Il tecnico dei servizi della ristorazione è il responsabile, coordinatore e organizzatore delle attività alberghiere e di ristorazione, potrà assumere elevati livelli di responsabilità e potrà gestire in proprio un'attività alberghiera e/o della ristorazione. Al fine di garantire una formazione che comprende sia le competenze relative alla produzione che alla distribuzione di pasti e che realizzi il profilo professionale di "*Tecnico dei Servizi della ristorazione*", verranno organizzati stage cucina o sala bar che ogni studente dovrà svolgere in ambito lavorativo diverso da quello frequentato durante la classe III.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - SETTORE CUCINA (TRIENNIO)

N. ore per classe	Biennio		Anno di qualifica III	Prove di esami
	I	II		
Area comune				
Italiano	5	5	3	S.O.
Storia	2	2	2	O.
Lingua straniera	3	3	3	S.O.
Diritto ed Economia	2	2	-	O.
Matematica ed Informatica	4	4	2	S.O.
Scienze della Terra - Biologia	3	3	-	O.
Educazione fisica	2	2	2	P.
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	1	O.
Area di indirizzo				
Lingua straniera (*)	3	3	2	S.O.
Principi di alimentazione	2	2	-	O.
Laboratorio servizi ristorazione settore cucina	3(**)	3(**)	16	P.
Laboratorio servizi ristorazione settore sala bar	3(**)	3(**)	-	P.
Laboratorio servizi ricevimento	3	3	-	P.
Alimenti e alimentazione	-	-	3	O.
Elementi di gestione aziendale	-	-	2	O.
Area di approfondimento (***)	4	4	4	
Totale	40	40	40	

LEGENDA PER I QUADRI ORARIO: S = Scritto; O = Orale; P = Pratico

Tra parentesi sono indicate le ore di compresenza con l'I.T.P.

(*) *Diversa da quella insegnata nell'area comune.*

(**) *Per queste ore la classe è divisa in due squadre, cucina e sala bar, ciascuna con il rispettivo I.T.P.*

(***) *La frequenza degli insegnamenti dell'area di approfondimento è obbligatoria per tutti gli alunni, raggruppati per mete formative. Contenuti e metodi formano oggetto di autonoma periodica programmazione delle singole istituzioni scolastiche per il conseguimento degli obiettivi individuati. La flessibilità di gestione esclude che tali unità concorrano a costituire orario di cattedra.*



MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - SETTORE SALA BAR (TRIENNIO)

N. ore per classe	Biennio		Anno di qualifica III	Prove di esami
	I	II		
Area comune				
Italiano	5	5	3	S.O.
Storia	2	2	2	O.
Lingua straniera	3	3	3	S.O.
Diritto ed Economia	2	2	-	O.
Matematica ed Informatica	4	4	2	S.O.
Scienze della Terra - Biologia	3	3	-	O.
Educazione fisica	2	2	2	P.
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	1	O.
Area di indirizzo				
Lingua straniera (*)	3	3	2	S.O.
Principi di alimentazione	2	2	-	O.
Laboratorio servizi ristorazione settore cucina	3(**)	3(**)	-	P.
Laboratorio servizi ristorazione settore sala bar	3(**)	3(**)	16	P.
Laboratorio servizi ricevimento	3	3	-	P.
Alimenti e alimentazione	-	-	3	O.
Elementi di gestione aziendale	-	-	2	O.
Area di approfondimento (***)	4	4	4	
Totale	40	40	40	

LEGENDA PER I QUADRI ORARIO: S = Scritto; O = Orale; P = Pratico

Tra parentesi sono indicate le ore di compresenza con l'I.T.P.

(*) *Diversa da quella insegnata nell'area comune.*

(**) *Per queste ore la classe è divisa in due squadre, cucina e sala bar, ciascuna con il rispettivo I.T.P.*

(***) *La frequenza degli insegnamenti dell'area di approfondimento è obbligatoria per tutti gli alunni, raggruppati per mete formative. Contenuti e metodi formano oggetto di autonoma periodica programmazione delle singole istituzioni scolastiche per il conseguimento degli obbiettivi individuati. La flessibilità di gestione esclude che tali unità concorrano a costituire orario di cattedra.*



MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO (TRIENNIO)

N. ore per classe	Biennio		Anno di qualifica III	Prove di esami
	I	II		
Area comune				
Italiano	5	5	3	S.O.
Storia	2	2	2	O.
Lingua straniera	3	3	3	S.O.
Diritto ed Economia	2	2	-	O.
Matematica ed Informatica	4	4	2	S.O.
Scienze della Terra - Biologia	3	3	-	O.
Educazione fisica	2	2	2	P.
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	1	O.
Area di indirizzo				
Lingua straniera (*)	3	3	3	S.O.
Principi di alimentazione	2	2	-	O.
Laboratorio servizi ristorazione settore cucina	3(**)	3(**)	-	P.
Laboratorio servizi ristorazione settore sala bar	3(**)	3(**)	-	P.
Laboratorio servizi ricevimento	3	3	12	P.
Amministrazione alberghiera	-	-	3	O.
Geografia, risorse culturali e turistiche	-	-	3	O.
Laboratorio trattamento testi e applicazioni gestionali	-	-	2	P.
Area di approfondimento (***)	4	4	4	
Totale	40	40	40	

LEGENDA PER I QUADRI ORARIO: S = Scritto; O = Orale; P = Pratico

Tra parentesi sono indicate le ore di compresenza con l'I.T.P.

(*) *Diversa da quella insegnata nell'area comune.*

(**) *Per queste ore la classe è divisa in due squadre, cucina e sala bar, ciascuna con il rispettivo I.T.P.*

(***) *La frequenza degli insegnamenti dell'area di approfondimento è obbligatoria per tutti gli alunni, raggruppati per mete formative. Contenuti e metodi formano oggetto di autonoma periodica programmazione delle singole istituzioni scolastiche per il conseguimento degli obiettivi individuati. La flessibilità di gestione esclude che tali unità concorrano a costituire orario di cattedra.*

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE (BIENNIO POST-QUALIFICA)

N. ore per classe	Ore settimanali		Prove di esami interni
	IV	V	
Area comune			
Italiano	4	4	S.O.
Storia	2	2	O.
Lingua straniera	3	3	S.O.
Matematica	3	3	S.O.
Educazione fisica	2	2	P.
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	O.
Area di indirizzo			
Lingua straniera (*)	3	3	S.O.
Economia e gestione delle aziende ristorative	4	4	S.O.
Legislazione	2	2	O.
Alimenti e alimentazione	3	3	S.O.
Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	3	3	P.
Totale	30	30	

LEGENDA PER I QUADRI ORARIO: S = Scritto; O = Orale; P = Pratico

(*) Diversa da quella insegnata nell'area comune.

Area di professionalizzazione: ore da 350 a 450 annue. Per gli interventi formativi della terza area si utilizzeranno consulenti esterni alla scuola, esperienze di scuola-lavoro, ovvero, in subordine, docenti di ruolo particolarmente esperti, fermo restando che tali ore non concorrono alla costituzione di orario cattedra.

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Accoglienza per studenti delle classi prime
- Alternanza scuola-lavoro
- Educazione alla salute
- Centro Informazione e Consulenza (C.I.C.)
- Viaggi d'istruzione
- Stages
- Dispersione scolastica
- Teatro
- Educazione alla legalità

SERVIZI AGLI STUDENTI

L'istituto ha una propria **biblioteca** di 4.772 volumi e l'abbonamento a 24 riviste, consultabili tutti i giorni dalle ore 11,00 alle ore 13,00, lunedì e mercoledì pomeriggio dalle ore 15,00 alle 16,00. I **laboratori** utilizzabili sono 4: informatica, selvicoltura, chimica e fitopatologia.

CONVITTO

L'istituto è provvisto di un **convitto** maschile e femminile nella vicina città di Pieve S. Stefano: il servizio trasporti è realizzato dai pulmann dell'istituto stesso. L'assistenza ai convittori ad opera di istruttori e istruttrici, è costante e qualificata, sia nella vita sociale che nell'attività di studio.

STRUTTURE SPORTIVE

Il convitto è provvisto di una propria **palestra** attrezzata e di un **campetto da calcio**.

Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "A. M. Camaiti" di Pieve S. Stefano

Via S. Lorenzo, 18 - Loc. Belvedere - 52036 PIEVE S. STEFANO (AR)

Tel. 0575/799552-799057 - Fax 0575/799553

<http://www.ipapieve.it>

e-mail: posta@ipapieve.it

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2006/2007

Studenti iscritti: 191

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I(2)	II(2)	III(2)	IV(2)	V(2)
N. studenti	41	47	39	37	27

Numero docenti: 37 di cui 17 maschi e 20 femmine

Presidenza: Dott. Alberto Ruggiero

Docente referente per l'Istituto: Prof.ssa Paola Betti

INDIRIZZI DI STUDIO

L'Istituto Professionale "Camaiti" ha attivato i seguenti corsi per l'anno scolastico 2006/2007:

Diploma di Qualifica (3 anni)

- Operatore Agro-Ambientale con Orientamento Forestale
- Operatore Agrituristico

Diploma di Maturità Professionale (3+2 anni)

- Agrotecnico ad indirizzo ecologico-forestale con specializzazione: progettista e coordinatore aree verdi e forestali

Sbocchi occupazionali:

- *Operatore Agro-Ambientale con orientamento forestale:* è in grado di intervenire sia in processi produttivi, tesi a realizzare un'agricoltura sostenibile, sia nella identificazione di situazioni ambientali precarie, operando in maniera aggiornata e contribuendo al rilevamento delle necessità per la salvaguardia degli ambienti rurali. Le competenze generali sono comunque orientate ad affrontare i problemi dell'agricoltura montana e del settore forestale.
- *Operatore Agrituristico:* è capace di applicare mezzi idonei per eseguire interventi nel settore primario; è altresì in grado di contribuire all'organizzazione ed alla gestione di attività ospitative, definendo aspetti ristorativi e ricreativi atti a valorizzare le realtà ambientali nell'ambito delle tradizioni regionali e locali.
- *Agrotecnico con specializzazione ecologico-forestale:* oltre a svolgere le funzioni proprie dell'agrotecnico è in grado di programmare, progettare ed assumere decisioni per tutto quanto attiene l'agricoltura montana e i settori ecologico e forestale, nei quali ottiene un'elevata specializzazione tecnico-professionale.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo OPERATORE AGRO-AMBIENTALE CON ORIENTAMENTO FORESTALE (TRIENNIO)

N. ore per classe	I	II	III
Area comune			
Italiano	5	5	3
Storia	2	2	2
Lingua straniera	3	3	2
Diritto ed Economia	2	2	-
Matematica ed Informatica	4	4	3
Scienze della Terra – Biologia	3	3	-
Educazione fisica	2	2	2
Religione/Attività alternativa	1	1	1
Area di indirizzo			
Principi di Agricoltura	5	-	-
Tecniche produzioni	-	3	4
Principi di Chimica e Pedologia	5	3	-
Contabilità agraria	-	3	-
Elementi di Disegno Professionale	2	-	-
Tecnologie chimiche ed ambientali	-	-	5
Economia aziendale	-	-	3
Fisica e Laboratorio	2	2	-
Ecologia e Tutela dell'ambiente	-	3	5
Esercitazioni di ecologia applicata	-	-	3
Genio rurale	-	-	3
Area di approfondimento	4	4	4
Totale	40	40	40

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo OPERATORE AGRITURISTICO (TRIENNIO)

N. ore per classe	I	II	III
Area comune			
Italiano	5	5	3
Storia	2	2	2
Lingua straniera	3	3	2
Diritto ed Economia	2	2	-
Matematica ed Informatica	4	4	3
Scienze della Terra - Biologia	3	3	-
Educazione fisica	2	2	2
Religione/Attività alternativa	1	1	1
Area di indirizzo			
Principi di Agricoltura	5	-	-
Tecniche produzione	-	3	-
Principi di chimica e pedologia	5	3	-
Contabilità agraria	-	3	-
Elementi di Disegno professionale	2	-	-
Ecologia e Tutela dell'ambiente	-	3	-
Econ. agraria ed elem. di legislazione	-	-	4
Tecnologia agroambientale	-	-	4
Fisica e Laboratorio	2	2	-
Ecologia applicata	-	-	3
Principi di alimentazione	-	-	4
Storie delle tradizioni rurali	-	-	2
Organizzazione e gestione dell'attività ricettiva agrituristica	-	-	6
Area di approfondimento	4	4	4
Totale	40	40	40

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO

Indirizzo AGROTECNICO CON SPECIALIZZAZIONE ECOLOGICO-FORESTALE (BIENNIO POST-QUALIFICA)

N. ore per classe	IV	V
Area comune		
Italiano	4	4
Storia	2	2
Lingua straniera (*)	3	3
Matematica ed Informatica	3	3
Educazione fisica	2	2
Religione/Attività alternativa	1	1
Area di indirizzo		
Ecologia applicata	3	3
Tecniche di prod., trasform. e valoriz. dei prodotti	4	4
Discipline economiche	5	5
Diritto e legislazione	3	3
Totale	30	30

(*) Diversa da quella insegnata nell'area comune.

Area di professionalizzazione: ore da 350 a 450 annue. Per gli interventi formativi della terza area si utilizzeranno consulenti esterni alla scuola, esperienze di scuola-lavoro, ovvero, in subordine, docenti di ruolo particolarmente esperti, fermo restando che tali ore non concorrono alla costituzione di orario cattedra.

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Accoglienza per studenti delle classi prime
- Orientamento alla scelta post-diploma
- Catalogazione e conservazione germoplasma del melo
- Educazione alla salute
- Centro Informazione e Consulenza (C.I.C.)
- Viaggi d'istruzione
- Conservazione vecchie varietà ortive
- Progetti Guado
- Educazione alla legalità
- Stages
- Sopralluoghi aziendali
- Teatro
- Apicoltura
- Corsi I.F.T.S.
- Partecipazione ricerca danni pascolatura in bosco Cinta Senese

SERVIZI AGLI STUDENTI

L'istituto ha una propria **biblioteca** di 4.772 volumi e l'abbonamento a 24 riviste, consultabili tutti i giorni dalle ore 11,00 alle ore 13,00, lunedì e mercoledì pomeriggio dalle ore 15,00 alle 16,00. I **laboratori** utilizzabili sono 4: informatica, selvicoltura, chimica e fitopatologia.

Presso l'istituto è attivo un **convitto** residenziale sia per i maschi che per le femmine.

STRUTTURE SPORTIVE

Il convitto è provvisto di una propria **palestra** attrezzata e di un **campetto da calcio**.

MEZZI DI TRASPORTO

È stato predisposto un servizio esclusivo per raggiungere la scuola, il lunedì in partenza da Cesena e il sabato da Pieve Santo Stefano per Cesena.

Istituto Professionale Agricoltura e Ambiente

Servizi Commerciali Turistici e della Pubblicità di Faenza

- Agricoltura e Ambiente "Persolino"

- Servizi Commerciali Turistici e Pubblicità "Strocchi"

Via Firenze, 194 - 48018 FAENZA
Tel. 0546/22932 - Fax 0546/668433
<http://www.racine.ra.it/ipsaasctp>
e-mail: ipsaa.persolino@mbox.dinamica.it
(sede Presidenza, Segreteria, Corsi Agricoltura e Ambiente)

Via Medaglie D'Oro, 92 - 48018 FAENZA
Tel. 0546/622600 - Fax 0546/622195
e-mail: ipstrocchi@provincia.ra.it
(sede Corsi commerciali, turistici e pubblicità)

Corso Operatore Agro-Ambientale e Agrotecnico

con sede nell'Istituto "Persolino" di Via Firenze, 194 - Faenza

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2006/2007

Studenti iscritti: 223 di cui 213 maschi e 10 femmine

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I	II	III	IV	V
N. studenti	52	40	55	51	25

Numero docenti: 53 di cui 21 maschi e 32 femmine

Presidenza: Prof.ssa Raffaella Galassi

INDIRIZZI DI STUDIO

L'Istituto Professionale Agricoltura e Ambiente ha attivato i seguenti corsi per l'a.s. 2006/2007:

Diploma di Qualifica (3 anni)

- Operatore Agro-ambientale (corso tradizionale)
- Operatore Agro-ambientale (corso integrato)

Tale corso, alla fine del triennio, permette di conseguire sia il diploma di qualifica dell'istruzione come "Operatore Agroambientale", sia i crediti necessari per accedere all'esame di qualifica regionale di "Operatore Agricolo-Ambientale" (riconosciuta anche a livello nazionale) della Formazione Professionale.

Diploma di Maturità Professionale (3+2 anni)

- Agrotecnico

Sbocchi occupazionali:

- *Operatore Agroambientale* (diploma di qualifica) - fornisce competenze nell'uso e nella manutenzione razionale delle macchine agricole, prepara un esperto capace di intervenire nei cicli di produzione e trasformazione dei prodotti agricoli, specialmente per quanto riguarda le produzioni frutticole e viticole tipiche del nostro territorio. La qualifica permette inoltre di valorizzare gli aspetti legati alla salvaguardia dell'ambiente quali le produzioni integrate, il verde pubblico e privato, il recupero di aree interessate all'agriturismo ed al turismo verde.
- *Agrotecnico* (maturità professionale) - le figure professionali che può ricoprire sono: Imprenditore Agricolo, Tecnico di Produzione, di cooperative, di aziende florovivaistiche, giardinaggio, Esperto di meccanizzazione agricola, in piante officinali ed aromatiche, del verde ornamentale pubblico e privato, di software ed applicazioni informatiche in agricoltura.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo OPERATORE AGRO-AMBIENTALE (3 ANNI)

N. ore per classe	I	II	III
Area comune			
Italiano	5	5	3
Storia	2	2	2
Lingua straniera (inglese)	3	3	2
Diritto ed Economia	2	2	-
Matematica ed Informatica	4	4	3
Scienze della terra e Biologia	3	3	-
Educazione Fisica	2	2	2
Religione/Attività alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Principi di Agricoltura e Tecniche delle produzioni	5	3	-
Principi di Chimica e Pedologia	5	3	-
Contabilità agraria	-	3	-
Elementi di Disegno Professionale	2	-	-
Ecologia Agraria e Tutela dell'ambiente	-	3	5
Fisica e Laboratorio	2	2	-
Genio Rurale	-	-	3
Economia dell'Azienda agricola	-	-	3
Tecnologie chimico-agrarie ed ambientali	-	-	5
Tecniche delle Produzioni	-	-	4
Esercitazioni di Ecologia applicata	-	-	3
Area di approfondimento	4	4	4
Totale	40	40	40

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo MATURITÀ PROFESSIONALE AGROTECNICO (BIENNIO POST-QUALIFICA)

N. ore per classe	IV	V
Area comune		
Italiano	4	4
Storia	2	2
Lingua straniera (inglese)	3	3
Matematica e Informatica	3	3
Educazione Fisica	2	2
Religione/Attività alternative	1	1
Area di indirizzo		
Ecologia ambientale	3	3
Tecniche di produzione, trasformazione e valorizzazione prodotti	4	4
Contabilità	3	-
Economia agraria	2	3
Economia dei mercati agricoli	-	2
Diritto e legislazione	3	3
Totale ore in sede scolastica (su 5 giorni)	30	30

+ Area di specializzazione: 1 giorno alla settimana (Tot. 600 ore in due anni).

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Cooperativa di transizione scuola-lavoro
- Educazione alla salute
- Educazione stradale
- Educazione ambientale
- Costruzione pagine web
- Uscite didattiche e viaggi d'istruzione
- Progetto Lingue straniere
- Progetti relativi alla III Area professionalizzante: "Tecnico certificatore della qualità nella filiera agro-alimentare"

SERVIZI AGLI STUDENTI

L'istituto Agrario ha una **biblioteca** contenente 3.800 volumi e l'abbonamento a 20 riviste e una mediateca di 50 strumenti.

I **laboratori** utilizzabili sono 9: (micropropagazione, cantina didattica, lab. chimico, n. 2 informatico/multimediale, di scienze, serra didattica, azienda agraria).

Presso la scuola sono presenti **distributori automatici di bevande**; durante l'intervallo è presente un **fornitore di panini**. Il giorno del rientro pomeridiano è possibile avere il servizio di **fornitura di pizza**.

STRUTTURE SPORTIVE

L'istituto Agrario ha un proprio **campo di calcio** e un'**area esterna** attrezzata.

La **palestra** è in comune con altri istituti.

MEZZI DI TRASPORTO

È facilmente raggiungibile in quanto servito direttamente dai Bus di Linea, provenienti da Forlì, Ravenna, Imola. L'istituto dispone di due pullman per le uscite tecniche e sopralluoghi aziendali.



Corso Operatore e Tecnico Grafico Pubblicitario

con sede nell'Istituto "Strocchi" di Via Medaglie d'Oro, 92 - Faenza

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2006/2007

Studenti iscritti: 312 di cui 149 maschi e 144 femmine

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I	II	III	IV	V
N. studenti	72	42	91	47	60

Numero totale docenti dell'Istituto "Strocchi": 67 di cui 17 maschi e 50 femmine

Presidenza: Prof.ssa Raffaella Galassi

INDIRIZZI DI STUDIO

L'Istituto Professionale Servizi Commerciali Turistici Pubblicità ha attivato i seguenti corsi per l'a.s. 2006/2007:

Diploma di Qualifica (3 anni)

- Operatore Grafico-Pubblicitario (corso tradizionale)
- Operatore Grafico-Pubblicitario (corso integrato). Tale corso, alla fine del triennio, permette di conseguire sia il Diploma di Qualifica dell'Istruzione come "Operatore Grafico Pubblicitario", sia i crediti necessari per accedere all'esame di qualifica regionale di "Operatore ai processi di stampa" (riconosciuta anche a livello nazionale) della Formazione Professionale.
- Operatore Grafico-Pubblicitario (corso serale per adulti).

Diploma di Maturità Professionale (3+2 anni)

- Tecnico della Grafica Pubblicitaria

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO

Indirizzo OPERATORE GRAFICO PUBBLICITARIO (3 ANNI)

N. ore per classe	I	II	III
Area comune			
Italiano - Storia	7	7	5
Lingua straniera (inglese)	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-
Matematica ed Informatica	4	4	2
Scienze della terra e Biologia	3	3	-
Educazione Fisica	2	2	2
Religione/Attività alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Disegno professionale	6	6	-
Disegno grafico	5	5	8
Storia delle arti visive	3	3	-
Storia dell'arte e della stampa	-	-	3
Comunicazioni visive	-	-	4
Tecnica fotografica	-	-	4
Tecnica pubblicitaria	-	-	4
Area di approfondimento	4	4	4
Totale	40	40	40

Sbocchi occupazionali:

- *Operatore Grafico-Pubblicitario* (diploma di qualifica) - possiede competenze e abilità per inserirsi nella specifica realtà produttiva delle agenzie pubblicitarie, delle imprese industriali e artigianali. In particolare: - interpreta il bozzetto e lo trasforma in layout, scegliendo i materiali, i caratteri ed eventualmente elaborandolo; - posiziona e cura il trattamento delle immagini; - conosce ed ha padronanza del disegno tecnico; - conosce le tecniche di riproduzione e di stampa, i caratteri di stampa e sa visualizzarli graficamente; - sa utilizzare i graphic-computer; - sa esprimersi attraverso il disegno a schizzo.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
Indirizzo MATURITÀ PROFESSIONALE TECNICO DELLA GRAFICA PUBBLICITARIA
(BIENNIO POST-QUALIFICA)

N. ore per classe	IV	V
Area comune		
Italiano	4	4
Storia	2	2
Lingua straniera (inglese)	3	3
Matematica	3	3
Educazione Fisica	2	2
Religione/Attività alternative	1	1
Area professionale		
Progettazione grafica	5	5
Pianificazione pubblicitaria	3	3
Storia dell'arte visiva	3	3
Psicologia della comunicazione	2	2
Tecnica fotografica	2	2
Totale ore in sede scolastica (su 5 giorni)	30	30

+ Area di specializzazione (1 giorno alla settimana).

Sbocchi occupazionali:

- *Tecnico della Grafica Pubblicitaria* (maturità professionale) - le figure professionali che può ricoprire sono: Progettista grafico presso agenzie di comunicazione integrata, presso case editrici o redazioni di giornali; Tecnico esecutivista presso aziende fotolitografiche e tipolitografie; Progettista di interfacce grafiche per Cd Rom e siti Web; Responsabile della comunicazione esterna nelle aziende; Libero Professionista (grafico pubblicitario, illustratore); Fotografo.

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Educazione alla salute
- Educazione stradale
- Educazione ambientale
- Uscite didattiche e viaggi d'istruzione
- Progetto Lingue straniere (inglese, francese, tedesco e spagnolo)
- Campagna pubblicitaria no-profit AIDO, AVIS e CAV (Centro di Aiuto alla Vita)
- Varie campagne pubblicitarie per Enti esterni locali (Amministrazione Comunale, Pro Loco, Associazioni di volontariato)
- Progetti relativi alla III Area professionalizzante: "Tecnico dell'arredamento e del disegno industriale", "Tecnico foto-grafico e comunicazione multimediale", "Tecnico marketing e comunicazione multimediale"

SERVIZI AGLI STUDENTI

L'Istituto "Strocchi" ha una **biblioteca** contenente 3.500 volumi, l'abbonamento a 18 riviste e una mediateca di 40 strumenti.

I **laboratori** utilizzabili sono 8: n. 2 lab. informatica, n. 1 lab. Fotografico, n. 2 lab. Macintosh specifici per la grafica, n. 1 Aula Disegno, n. 1 Aula Lingue straniere, n. 1 Aula accoglienza.

Presso la scuola sono presenti **distributori automatici di bevande** e durante l'intervallo è presente un **fornitore di panini**. Il giorno del rientro pomeridiano è possibile avere il servizio di **fornitura di pizza**.

STRUTTURE SPORTIVE

L'Istituto "Strocchi" ha una propria grande **palestra** e un'**area esterna** attrezzata.

MEZZI DI TRASPORTO

È facilmente raggiungibile a piedi in quanto situato a 10 minuti dalla Stazione FFSS.

Corso Operatore e Tecnico della Gestione Aziendale

con sede nell'Istituto "Strocchi" di Via Medaglie d'Oro, 92 - Faenza

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2006/2007

Studenti iscritti: 144 di cui 31 maschi e 113 femmine

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I	II	III	IV	V
N. studenti	46	32	38	14	14

Numero totale docenti dell'Istituto "Strocchi": 67 di cui 17 maschi e 50 femmine

Presidenza: Prof.ssa Raffaella Galassi

INDIRIZZI DI STUDIO

L'Istituto Professionale Servizi Commerciali Turistici Pubblicità ha attivato i seguenti corsi per l'a.s. 2006/2007:

Diploma di Qualifica (3 anni)

- Operatore della Gestione Aziendale
- Operatore della Gestione Aziendale (corso serale per adulti)

Diploma di Maturità Professionale (3+2 anni)

- Tecnico della Gestione Aziendale

Sbocchi occupazionali:

- Operatore della Gestione Aziendale* (diploma di qualifica) - svolge compiti di redazione della corrispondenza, anche in due lingue straniere; - compilazione di documenti; - esecuzioni delle rilevazioni contabili, soprattutto con utilizzo del computer; - applicazioni di videoscrittura. La polivalenza e la flessibilità della sua preparazione offrono la garanzia di adeguamento alle esigenze del mondo del lavoro e di aderenza alla dinamica di riconversione lavorativa.
- Tecnico della Gestione Aziendale* (maturità professionale) - le figure professionali che può ricoprire sono: Addetto alla contabilità generale, di magazzino, del personale ed IVA; Addetto al controllo di gestione; Addetto all'organizzazione aziendale; Tecnico del bilancio civile e fiscale; Tecnico del budget aziendale, generale e settoriale; Segretario di supporto agli operatori del settore finanziario, assicurativo e previdenziale.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO

Indirizzo OPERATORE DELLA GESTIONE AZIENDALE (3 ANNI)

N. ore per classe	I	II	III
Area Comune			
Italiano - Storia	7	7	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	4
Matematica ed Informatica	4	4	3
Scienze della terra e Biologia	3	3	-
Educazione Fisica	2	2	2
Religione/Attività alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Lingua Inglese	4	4	3
Economia aziendale	5	6	7(1)
Laboratorio trattamento testi, contabilità ed applicazioni gestionali	5	4	2
Geografia economica e turistica	-	-	3
Informatica gestionale	-	-	3(1)
Area di approfondimento	4	4	4
Totale	40	40	40

Le ore tra parentesi sono in compresenza con l'insegnante di Laboratorio trattamento testi.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO

Indirizzo MATURITÀ PROFESSIONALE TECNICO DELLA GESTIONE AZIENDALE (BIENNIO POST-QUALIFICA)

N. ore per classe	IV	V
Area comune		
Italiano	4	4
Storia	2	2
Lingua straniera (Inglese)	3	3
Matematica	3	3
Educazione Fisica	2	2
Religione/Attività alternative	1	1
Area professionale		
Informatica	3	3
Economia d'azienda	7(3)	8(3)
Diritto - Economia	3	4
Geografia delle risorse	2	-
Applicazioni gestionali	(3)	(3)
Totale ore in sede scolastica (su 5 giorni)	30	30

Le ore tra parentesi sono in compresenza con l'insegnante di Laboratorio trattamento testi.
+ Area di specializzazione (1 giorno alla settimana).

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Educazione alla salute
- Educazione stradale
- Uscite didattiche e viaggi d'istruzione
- Progetto Lingue straniere (Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo)
- Progetti relativi alla III Area professionalizzante: "collaboratore studio professionale Dottori Commercialisti"

SERVIZI AGLI STUDENTI

L'Istituto "Strocchi" ha una **biblioteca** contenente 3.500 volumi e l'abbonamento a 18 riviste e una mediateca di 40 strumenti.

I **laboratori** utilizzabili sono 8: n. 2 lab. informatica, n. 1 lab. Fotografico, n. 2 lab. Macintosh, n. 1 Aula Disegno, n. 1 Aula lab. Lingue straniere, n. 1 Aula Accoglienza.

Presso la scuola sono presenti **distributori automatici di bevande** e durante l'intervallo è presente un **fornitore di panini**. Il giorno del rientro pomeridiano è possibile avere il servizio di **fornitura di pizza**.

STRUTTURE SPORTIVE

L'Istituto "Strocchi" ha una propria grande **palestra** e un'area esterna attrezzata.

MEZZI DI TRASPORTO

È facilmente raggiungibile a piedi in quanto situato a 10 minuti dalla Stazione FFSS.

Corso Operatore e Tecnico dei Servizi Turistici

con sede nell'Istituto "Strocchi" di Via Medaglie d'Oro, 92 - Faenza

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2006/2007

Studenti iscritti: 57 di cui 14 maschi e 43 femmine

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I	II	III	IV	V
N. studenti	*	*	29	15	13

* il biennio è in comune con l'indirizzo "Operatore della gestione aziendale"; dopodichè si sceglie se proseguire con gli studi aziendali oppure passare al corso "Op. dei Servizi Turistici".

Numero totale docenti dell'Istituto "Strocchi": 67 di cui 17 maschi e 50 femmine

Presidenza: Prof.ssa Raffaella Galassi

INDIRIZZI DI STUDIO

L'Istituto Professionale Servizi Commerciali Turistici Pubblicità ha attivato i seguenti corsi per l'a.s. 2006/2007:

Diploma di Qualifica (3 anni)

- Operatore dei Servizi Turistici
- Operatore dei Servizi Turistici (corso serale per adulti)

Diploma di Maturità Professionale (3+2 anni)

- Tecnico dei Servizi Turistici

Sbocchi occupazionali:

- *Operatore dei Servizi Turistici* (diploma di qualifica) - ha acquisito una professionalità trasversale adatta ad occupare ruoli diversificati in tutte le realtà ricettive e di servizio nel comparto turistico: dalla gestione all'accoglienza, dal ricevimento all'animazione, dalle attività di outgoing a quelle di incoming, al marketing.
- *Tecnico dei Servizi Turistici* (maturità professionale) - le figure professionali che può ricoprire sono: Receptionist di alberghi; Impiegato in uffici turistici comunali, provinciali, regionali e nazionali; Impiegato presso agenzie di viaggi e tour operators; Accompagnatore turistico di gruppi in Italia e all'estero; Animatore; Hostess di volo e di terra per compagnie aeree nazionali ed internazionali; Personale di terra e di crociera per armatori italiani e internazionali; Guida turistica (previo esame regionale), anche in relazione alle risorse territoriali connesse all'ambiente.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO

Indirizzo OPERATORE DEI SERVIZI TURISTICI (3 ANNI)

N. ore per classe	I	II	III
Area comune			
Italiano - Storia	7	7	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	4
Diritto ed Economia	2	2	2
Matematica ed Informatica	4	4	2
Scienze della terra e Biologia	3	3	-
Educazione Fisica	2	2	2
Religione/Attività alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Lingua straniera (Inglese)	4	4	5
Economia aziendale	5	6	-
Tecnica turistica ed amministrativa	-	-	7(2)
Laboratorio trattamento testi, contabilità ed applicazioni gestionali	5	4	2
Geografia economica e turistica	-	-	3
Storia dell'arte	-	-	3
Area di approfondimento	4	4	4
Totale	40	40	40

Le ore tra parentesi sono in compresenza con l'insegnante di Laboratorio trattamento testi.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO

Indirizzo MATURITÀ PROFESSIONALE TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI (BIENNIO POST-QUALIFICA)

N. ore per classe	IV	V
Area comune		
Italiano	4	4
Storia	2	2
Lingua straniera (francese)	3	3
Matematica	3	3
Educazione Fisica	2	2
Religione/Altre attività alternative	1	1
Area professionale		
Lingua straniera (inglese)	3	3
Economia e tecnica dell'azienda turistica	6(2)	6(2)
Geografia turistica	2	2
Storia dell'arte e dei beni culturali	2	2
Tecniche della comunicazione e relazione	2(1)	2(1)
Totale ore in sede scolastica (su 5 giorni)	30	30

+ Area di specializzazione (1 giorno alla settimana).

Le ore tra parentesi sono in compresenza con l'insegnante di Ricevimento albergo.

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Educazione alla salute
- Educazione stradale
- Uscite didattiche e viaggi d'istruzione
- Progetto Lingue straniere (inglese, francese, tedesco e spagnolo)
- Progetti relativi alla III Area professionalizzante: "Tecnico esperto dell'offerta turistica locale"

SERVIZI AGLI STUDENTI

L'Istituto "Strocchi" ha una **biblioteca** contenente 3.500 volumi e l'abbonamento a 18 riviste e una mediateca di 40 strumenti.

I **laboratori** utilizzabili sono 8: n. 2 lab. informatica, n. 1 lab. Fotografico, n. 2 lab. Macintosh, n. 1 Aula Disegno, n.1 Aula Lingue straniere, n. 1 Aula accoglienza

Presso la scuola sono presenti **distributori automatici di bevande** e durante l'intervallo è presente un **fornitore di panini**. Il giorno del rientro pomeridiano è possibile avere il servizio di **fornitura di pizza**.

STRUTTURE SPORTIVE

L'Istituto "Strocchi" ha una propria grande **palestra** e un'**area esterna** attrezzata.

MEZZI DI TRASPORTO

È facilmente raggiungibile a piedi in quanto situato a 10 minuti dalla Stazione FFSS.

Istituto Professionale per Odontotecnici "U. Foscolo" di Faenza

Paritario D. M. 29.12.2000

Via Severoli, 12 - 48018 FAENZA

Tel. e Fax 0546/28033

<http://www.ipodontofoscolo.3000.it>

e-mail: ipodonto.foscolo@libero.it

Il percorso scolastico è mirato allo sviluppo di un'ampia cultura di base e all'apprendimento di abilità tipiche della professione. Al termine del terzo anno, dopo aver sostenuto l'esame di Qualifica Professionale, si ottiene il titolo di Operatore Meccanico Odontotecnico.

Proseguendo con il biennio post-qualifica, si può conseguire il diploma di superamento dell'Esame di Stato conclusivo del corso di studi per Odontotecnico, e a settembre il Diploma di Abilitazione alla Professione.

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO SCOLASTICO 2006/2007

Studenti iscritti: 50

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I	II	III	IV	V
N. studenti	11	8	6	8	17

Numero docenti: 16

Presidenza: Prof.ssa Ernesta Zaccarini

Docente referente per l'Istituto: Prof.ssa Ernesta Zaccarini

INDIRIZZI DI STUDIO

- *Operatore Meccanico Odontotecnico:* consente l'ingresso nel mondo del lavoro in qualità di operatore presso laboratori odontotecnici.
- *Esame di Stato Professionale indirizzo Odontotecnico:* al termine dei cinque anni si consegue la maturità professionale di Odontotecnico che permette l'iscrizione a tutte le facoltà universitarie.
- *Esame di Abilitazione all'Esercizio della Professione di Odontotecnico* che permette di esercitare la libera professione.

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO

N. ore per classe	I	II	III	IV	V
Italiano	5	5	3	4	4
Lingua straniera (Inglese)	3	3	2	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica ed Informatica	4	4	2	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	2
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Scienze della terra	3	3	-	-	-
Anatomia, fisiologia, igiene	2	2	3	-	-
Chimica e laboratorio	-	-	2	4	3
Disegno modellazione odontotecnica	3	3	3	-	-
Esercitazioni di laboratorio	6	6	9	9	9
Fisica	3	3	3	-	-
Gnatologia	-	-	-	4	4
Scienze dei materiali dentali e laboratorio	-	-	4	6	6
Totale	36	36	36	38	39

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Accoglienza
- Educazione alla Comunicazione
- Educazione stradale
- Orientamento
- Progetto Amleto: ragionare col cuore (per studenti, genitori e docenti)
- Vademecum per odontotecnici
- Educazione alimentare
- Educazione alla salute
- Sostegno e recupero
- Integrazione scuola-realtà lavorativa
- Conoscere il passato per capire il futuro
- Progetto attività fisica e sportiva

SERVIZI AGLI STUDENTI

Aula multimediale e audiovisivi.

Biblioteca.

Aula magna.

STRUTTURE SPORTIVE

Palestre e **piscina** comunali.

MEZZI DI TRASPORTO

Treno, autobus.



Istituto Tecnico per il Turismo "M. Polo" di Rimini

Viale Regina Margherita, 20/22 - 47900 RIMINI
Tel. 0541/374000 - Fax 0541/378607
<http://www.ittmarcopolo.it>
e-mail: itst_mpolo@rimini.com

L'Istituto Tecnico per il Turismo, di durata quinquennale, rilascia un diploma di *Maturità Tecnica di Perito Turistico*. Il Perito Turistico possiede una preparazione specifica per l'inserimento nelle attività turistico-alberghiere, una conoscenza approfondita delle lingue straniere e delle tecniche aziendali e amministrative applicate al settore turistico.

Possibilità occupazionali: agenzie di viaggio e tour operator; Imprese ed agenzie di trasporto; aeroporti, ferrovia, navi da crociera; centri congressuali e fieristici; giornali e case editrici; marketing e pubblicità; enti pubblici e privati; strutture ricettive ed alberghiere; uffici import-export presso imprese; organizzazione di eventi e manifestazioni; partecipazione a tutti i concorsi pubblici per i quali è previsto il diploma di scuola secondaria; guida, accompagnatore turistico e animatore presso centri vacanze, parchi tematici e villaggi turistici. **Proseguimento degli studi:** presso tutte le facoltà universitarie Economia del Turismo presso l'Università di Bologna, sede di Rimini, le facoltà di Lingue straniere, Economia e Commercio, Giurisprudenza, Scienze Politiche ed Internazionali, le Scuole Interpreti, nonché corsi post-diploma.

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO SCOLASTICO 2006/2007

Studenti iscritti: 606

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I	II	III	IV	V
N. studenti	131	139	101	101	134

Numero docenti: 70 di cui 60 di ruolo e 5 docenti di madrelingua

Presidenza: Prof. Umberto Moretti

INDIRIZZI DI STUDIO

L'Istituto Tecnico Turistico ha attivato un solo indirizzo: Perito turistico Progetto ITER

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO

Indirizzo MATURITÀ DI PERITO TURISTICO

N. ore per classe	I	II	III	IV	V
Religione - Materia alternativa	1	1	1	1	1
Italiano	5	5	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Arte e Territorio	2	2	2	2	2
Matematica ed Informatica	4	4	3	3	3
Laboratorio Fisica e Chimica	3	2	-	-	-
1° lingua straniera	3	4	4	4	4
2° lingua straniera	5	4	4	4	4
3° lingua straniera	-	-	4	4	4
Trattamento Testi	2	2	-	-	-
Diritto Economia legislazione turistica	2	2	4	3	3
Economia Aziendale	2	2	-	-	-
Discipline Turistiche ed Aziendali	-	-	4	5	5
Scienze della Natura e della Terra	2	3	-	-	-
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Geografia del turismo	-	-	2	2	2
Totale	35	35	36	36	36

N.B.: si precisa che a partire dall'a.s. 2004/2005 la 2° e 3° lingua può essere scelta tra francese, tedesco e spagnolo.

Al "Marco Polo" si possono apprendere l'Inglese, il Francese, il Tedesco e lo Spagnolo; sono inoltre attivi da alcuni anni corsi facoltativi pomeridiani di lingua spagnola. La prima lingua straniera è sempre inglese, mentre gli studenti possono scegliere quale indicare come seconda e terza lingua. Per un'ora alla settimana, ad eccezione del primo anno di corso, l'insegnamento delle lingue straniere viene effettuato in compresenza di un insegnante madrelingua.

L'istituto fornisce le conoscenze e la preparazione idonea a sostenere gli esami di qualifica per conseguire l'abilitazione all'esercizio delle professioni di:

A - Guida turistica

B - Accompagnatore turistico

C - Direttore tecnico di agenzia

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Accoglienza per studenti delle classi prime
- Orientamento alla scelta post-diploma, in particolare con le Università di Urbino, Bologna e sedi di Ravenna, Forlì, Cesena e Rimini
- Alternanza scuola – lavoro
- Educazione alla salute
- Educazione ambientale
- Centro di consulenza psicologica
- Progetto di mobilità transnazionale
- Viaggi d'istruzione
- Scambio classi
- Soggiorni linguistici ad inizio anno scolastico
- Corsi pomeridiani di recupero e di sostegno
- Sportello disciplinare
- Corsi pomeridiani integrativi di lingua Spagnola con rilascio di attestato
- Corsi di preparazione agli esami presso Enti certificatori internazionali
- I.F.T.S.
- Educare al lavoro e all'impresa
- Patentino ciclomotori
- Corso di pittura
- Corso di lingua italiana per studenti stranieri
- Corso di canto corale

SERVIZI AGLI STUDENTI

L'istituto ha una **biblioteca** di 10.000 volumi e 60 riviste e una **mediateca** di 300 strumenti. Sono utilizzabili **8 laboratori**: linguistici, trattamento testi, chimica e fisica, arte e territorio, geografia, informatica e pratica d'agenzia.

È presente un **punto di ristoro** all'interno dell'istituto.

STRUTTURE SPORTIVE

L'istituto ha una sua **palestra**, un campo esterno di **pallavolo** e uno di **basket**.

MEZZI DI TRASPORTO

L'istituto è facilmente raggiungibile con autobus di linea.

Istituto d'Arte per la Ceramica "G. Ballardini" di Faenza

Corso Baccarini, 17 - 48018 FAENZA
Tel. 0546/21091 - Fax 0546/680093
<http://www.racine.ravenna.it/isaballardini>
e-mail: iaballardini@provincia.ra.it

POPOLAZIONE SCOLASTICA NELL'ANNO 2006/2007

Studenti iscritti: 211 (incluso i corsi di perfezionamento)

Numero allievi per classe frequentata:

Classe	I	II	III	IV	V
N. studenti	45	44	41	39	42

Numero docenti: 52

Presidenza: Dott. Rolando Giovannini

INDIRIZZI DI STUDIO

L'istituto ha attivato i seguenti indirizzi:

Corso Istituzionale in Arte della Ceramica (3 anni)

Diploma di Maestro d'Arte

Biennio Sperimentale (2 anni)

Diploma di Stato d'Arte della Ceramica

Corso Sperimentale con indirizzo:

- Arte della Ceramica (5 anni)
Diploma di Stato in Arte della Ceramica
- Tecnologia Ceramica (5 anni)
Diploma di Stato in Tecnologia Ceramica
- Restauro della Ceramica (5 anni)
Diploma di Stato in Restauro della Ceramica

Corsi Biennali di Perfezionamento (2 anni) Post Diploma in Arte Applicata:

- Perfezionamento in Arte della Maiolica
- Perfezionamento in Arte del Gres e Porcellana
- Perfezionamento in Arte dei Rivestimenti Ceramici Edilizi
- Perfezionamento in Arte del Restauro
- Perfezionamento in Tecnologia Ceramica Tradizionale

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
DIPLOMA DI MAESTRO D'ARTE (TRIENNIO)

N. ore per classe	I	II	III
Religione	1	1	1
Educazione fisica	2	2	2
Lettere - Storia - Ed. Civica	4	4	4
Storia dell'arte	2	2	2
Matematica e Fisica	3	3	3
Scienze, Chimica e Geografia	2	2	2
Disegno geometrico	4	4	4
Disegno dal vero	4	4	4
Plastica	4	4	4
Tecnologia ceramica	1	1	1
Disegno professionale	4	4	4
Decorazione ceramica	3	3	3
Formatura e stampatura	3	3	3
Smalti e colori	1	1	1
Forni e macchine	1	1	1
Totale	39	39	39

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
DIPLOMA DI STATO IN ARTE DELLA CERAMICA (BIENNIO POST-QUALIFICA)

N. ore per classe	IV	V
Religione	1	1
Educazione fisica	2	2
Lettere - Storia - Ed. Civica	6	6
Storia delle arti visive	4	4
Matematica e Fisica	5	5
Chimica e laboratorio tecnologico	4	4
Elementi di economia e sociologia	1	1
Educazione visiva	2	2
Geometria descrittiva	4	4
Progettazione	6	6
Decorazione ceramica	2	2
Formatura e stampatura	2	2
Totale	39	39

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
CORSO SPERIMENTALE (indirizzo Artistico, Tecnico, Restauro)

BIENNIO COMUNE

N. ore per classe	I	II
Decorazione	2	2
Disegno dal vero	4	4
Disegno geometrico	3	3
Educazione fisica	2	2
Formatura	2	2
Inglese	2	2
Italiano	4	4
Laboratorio tecnologico	2	2
Matematica	4	4
Plastica	2	2
Progettazione	3	3
Religione	1	1
Scienze, Chimica e Geografia	2	2
Storia	2	2
Storia dell'arte	3	3
Tecnologia ceramica	2	2
Totale	40	40

TRIENNIO - Indirizzo Artistico

N. ore per classe	III	IV	V
Disegno dal vero	4	-	-
Disegno geometrico	3	2	2
Educazione fisica	2	2	2
Fisica	1	1	1
Inglese	2	2	2
Italiano	3	3	3
Matematica	4	4	4
Religione	1	1	1
Storia	2	2	2
Storia dell'arte	3	3	3
Decorazione	3	4	4
Formatura	3	4	4
Plastica	3	4	4
Progettazione	6	6	6
Tecnologia ceramica	-	2	2
Totale	40	40	40

Le materie in neretto sono comuni ai 3 indirizzi

TRIENNIO - Indirizzo Tecnico

N. ore per classe	III	IV	V
Disegno dal vero	4	-	-
Disegno geometrico	3	2	2
Educazione fisica	2	2	2
Fisica	1	1	1
Inglese	2	2	2
Italiano	3	3	3
Matematica	4	4	4
Religione	1	1	1
Storia	2	2	2
Storia dell'arte	3	3	3
Chimica	4	3	3
Decorazione	-	3	3
Formatura	-	3	3
Laboratorio Tecnologico	4	4	4
Progettazione	4	4	4
Tecnologia ceramica	3	3	3
Totale	40	40	40

Le materie in neretto sono comuni ai 3 indirizzi

TRIENNIO - Indirizzo di Restauro

N. ore per classe	III	IV	V
Disegno dal vero	4	-	-
Disegno geometrico	3	2	2
Educazione fisica	2	2	2
Fisica	1	1	1
Inglese	2	2	2
Italiano	3	3	3
Matematica	4	4	4
Religione	1	1	1
Storia	2	2	2
Storia dell'arte	3	3	3
Chimica	-	2	2
Decorazione	3	4	4
Formatura	3	3	3
Progettazione	4	4	4
Restauro	3	5	5
Tecnologia ceramica	2	2	2
Totale	40	40	40

Le materie in neretto sono comuni ai 3 indirizzi

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO
CORSI BIENNALI DI PERFEZIONAMENTO - ARTE della MAIOLICA

N. ore per classe	I	II
Decorazione	6	6
Economia aziendale	2	2
Educazione visiva	3	3
Foggatura alla ruota	8	8
Formatura	4	4
Inglese	3	3
Laboratorio tecnologico	2	2
Progettazione	6	6
Storia dell'arte	3	3
Tecnologia ceramica	3	3
Totale	40	40

ARTE del GRES e PORCELLANA

N. ore per classe	I	II
Decorazione	6	6
Economia aziendale	2	2
Educazione visiva	3	3
Plastica	8	8
Formatura	4	4
Inglese	3	3
Laboratorio tecnologico	2	2
Progettazione	6	6
Storia dell'arte	3	3
Tecnologia ceramica	3	3
Totale	40	40

ARTE dei RIVESTIMENTI CERAMICI EDILIZI

N. ore per classe	I	II
Decorazione	6	6
Economia aziendale	2	2
Educazione visiva	3	3
Serigrafia	8	8
Formatura	4	4
Inglese	3	3
Laboratorio tecnologico	2	2
Progettazione	6	6
Storia dell'arte	3	3
Tecnologia ceramica	3	3
Totale	40	40

ARTE del RESTAURO

N. ore per classe	I	II
Decorazione	6	6
Economia aziendale	2	2
Educazione visiva	3	3
Restauro	8	8
Formatura	4	4
Inglese	3	3
Chimica	2	2
Progettazione	6	6
Storia dell'arte	3	3
Tecnologia ceramica	3	3
Totale	40	40

TECNOLOGIA CERAMICA TRADIZIONALE

N. ore per classe	I	II
Decorazione	3	3
Economia aziendale	2	2
Educazione visiva	3	3
Chimica	6	6
Formatura	2	2
Inglese	3	3
Laboratorio chim. tecn.	9	9
Progettazione	6	6
Storia dell'arte	3	3
Tecnologia ceramica	3	3
Totale	40	40

TECNOLOGIA CERAMICA SPECIALE

N. ore per classe	I	II
Economia aziendale	2	2
Educazione visiva	3	3
Chimica ceramica	8	8
Formatura	3	3
Inglese	3	3
Laboratorio chim. tecn.	9	9
Progettazione	6	6
Storia dell'arte	3	3
Tecnologia ceramica	3	3
Totale	40	40

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- Accoglienza per studenti delle classi prime
- Orientamento alla scelta post-diploma
- Alternanza scuola-lavoro
- Viaggi d'istruzione
- Fashion Design
- Corso di fotografia
- Corso di informatica
- Computer grafica
- Linguaggio del cinema e del teatro
- Fumetto
- Educazione alla salute
- Corso per la compilazione di una tesina per l'esame di Stato
- Corso di disegno dal vero per l'eccellenza

SERVIZI AGLI STUDENTI

- **Biblioteca** scolastica interna specializzata in arte, restauro e tecnologia
- Sportelli
- Corsi di recupero
- Locale per refezione - rientro pomeridiano
- Campionatura didattica d'istituto
- **Distributori automatici**

STRUTTURE SPORTIVE

L'istituto ha una **palestra** interna.

MEZZI DI TRASPORTO

La scuola è situata in prossimità della Stazione Ferroviaria.

ALTRI ISTITUTI PROFESSIONALI

PROVINCIA DI RIMINI

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "P. Gobetti - A. De Gasperi"

Via Largo Centro Studi, n. 12/14
47833 Morciano di Romagna
Tel. 0541/988397-988241 - Fax 0541/987770
e-mail: info@isissmorciano.it
<http://www.isissmorciano.it>

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "L. B. Alberti"

Corso d'Augusto, 237 - 47900 Rimini
Tel. 0541/22800 - Fax 0541/24996
e-mail: alberti@rimini.com
<http://scuole.rimini.com/alberti>

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici "L. Einaudi"

Viale E. Morri, 1 - 47811 Viserba di Rimini
Tel. 0541/736294 - Fax 0541/735762
e-mail: einaudi@einaudirimini.it
<http://www.einaudirimini.it>

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici

"P. Gobetti - A. De Gasperi"

Via Largo Centro Studi, n. 12/14
47833 Morciano di Romagna
Tel. 0541/988397-988241 - Fax 0541/987770
e-mail: info@isissmorciano.it
<http://www.isissmorciano.it>

PROVINCIA DI RAVENNA

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "E. Manfredi"

Corso Matteotti, 55 - 48022 Lugo
Tel. 0545/23527 - Fax 0545/34071
e-mail: ipmanfredi@provincia.ra.it
<http://www.ipsiaitislugo.it>

Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "P. Artusi"

Via Mons. Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme
Tel. 0546/71113 - Fax 0546/71859
e-mail: segreteria.ipartusi@racine.ra.it
<http://www.racine.ra.it/ipartusi>

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "L. Bucci"

Via Nuova, 45 - 48018 Faenza
Tel. 0546/22428 - Fax 0546/665259
e-mail: itipfaenza@racine.ra.it
<http://www.itipfaenza.it>