



A D O N E Z O L I



Liceo Scientifico
dello Sport

Tecnico Agrario

Tecnico Economico

Tecnico Meccanica Meccatronica

Professionale Manutenzione
e Assistenza Tecnica

Professionale per la Sanità
e l'Assistenza Sociale

Professionale
Servizi di Enogastronomia
e Ospitalità Alberghiera



Edizione
Ecologica

ORIENTAMENTI 2021_2022

NOVEMBRE 2020 - GENNAIO 2021



[BENVENUTI ALL'ISTITUTO ADONE ZOLI DI ATRI]

Il nostro Istituto non è semplicemente una scuola, ma una vera e propria comunità che prende per mano gli studenti per sostenerli nei loro desideri di apprendimento, per aiutarli a superare i disagi e le difficoltà adolescenziali, per favorire la consapevolezza dell'importanza dei diritti e dei doveri nel contesto di una cittadinanza attiva.

La nostra didattica è centrata sull'allievo e sul suo successo formativo garantendo competenze ampie e sicure per il raggiungimento di una relazione educativa adeguata allo sviluppo della persona e del cittadino futuro e impegnandosi al successo scolastico di tutti gli studenti, con una particolare attenzione al sostegno delle varie forme di diversità, di disabilità o di svantaggio.

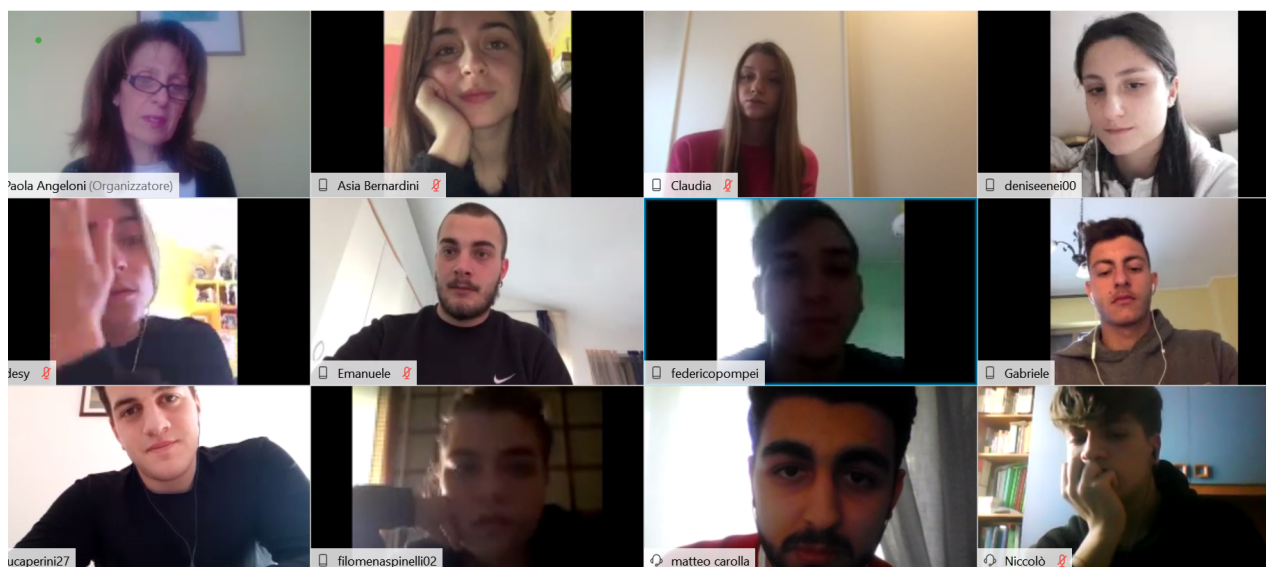
Innoviamo con successo introducendo sperimentazioni e indirizzi efficaci, realizziamo progetti che allargano gli orizzonti delle conoscenze e delle opportunità occupazionali dei nostri ragazzi...

Vi aspettiamo!

La Dirigente Scolastica
PAOLA ANGELONI

_____ **S**EMPLICE **M**ENTE **Z**OLI _____

Agenda 2030
Mobilità Erasmus+
Certificazioni linguistiche
Corsi di preparazione Test Universitari
Patentino Internazionale Robotica
Corso di progettazione AutoCad
Corsi di Dizione e Recitazione
LabSTEM



- | | | |
|-----------|---|--|
| 4 | <p>LISS
LA TUA PARTITA CHE SA DI VITA</p> | |
| 6 | <p>TECNICO AGRARIO
IL FUTURO NEL CUORE</p> | |
| 8 | <p>TECNICO ECONOMICO
STUDENTI OGGI. PROFESSIONISTI DOMANI</p> | |
| 10 | <p>TECNICO MECCATRONICA
PROTAGONISTI DELL'INDUSTRIA 4.0</p> | |
| 12 | <p>PROFESSIONALE MANUTENZIONE
E ASSISTENZA TECNICA
PROFESSIONE IMPOSSIBILE</p> | |
| 14 | <p>PROFESSIONALE SANITA' E
ASSISTENZA SOCIALE
IL TUO DOMANI AL SERVIZIO DELLA PERSONA</p> | |
| 16 | <p>PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA
OSPITALITA' ALBERGHIERA
LA FORZA DELLA NOSTRA PASSIONE</p> | |
| 18 | <p>APERTI AL MONDO
SEMPLICEMENTE</p> | |

[LICEO SCIENTIFICO DELLO SPORT]

[EDUCARE È COSTRUIRE INSIEME]

Il Liceo Scientifico dello Sport è un percorso liceale che offre il valore aggiunto della pratica sportiva nel processo di formazione dello studente. Lo sport svolge una funzione sociale importante perché apre le porte all'aiuto reciproco, alla condivisione, alla lealtà, alla tolleranza.

È un'opportunità unica per coniugare una solida formazione scientifico-motoria in aperto dialogo con quella umanistica-filosofica. Ampio spazio è dato alla cultura del movimento e del pensiero ed è per questo che la matematica, la fisica, le scienze, il diritto, la letteratura, la storia e la filosofia osservano l'universo sportivo con una lente specifica che permette di cogliere connessioni e interconnessioni continue.

Lo sport è una "competizione" che apre infinite possibilità di relazioni con gli altri e con il mondo.

Un ulteriore valore aggiunto della nostra scuola è rappresentato dalla gestione ottimizzata dello **studente-atleta**: soddisfare i bisogni dello studente atleta adolescente rappresenta il nucleo centrale del suo percorso formativo per raggiungere il successo sia in ambito scolastico che in quello sportivo.



[APPRENDIMENTO IN MOVIMENTO]

Il percorso di studi prevede un'attività sportiva a 360° gradi che spazia dalle teorie, attraverso lezioni tradizionali e incontri con esperti nelle aule del suggestivo Palazzo Cicada, alla pratica sul territorio negli impianti sportivi attrezzati, che vanno dalla spiaggia di Silvi, al parco della Villa Comunale e alla piscina di Atri, fino al Centro Polisportivo Integrato, dotato di palazzetto dello sport, campo da calcio a 11, campo da baseball, campi da tennis e campi di calcio a 5.

Lo sport è vissuto nella sua completezza in un'interazione continua tra individuo e mondo circostante.

Importante è dare allo studente gli strumenti necessari per una formazione in continuo divenire che abbia al centro l'apprendimento, in una forma fluida tra l'educazione al movimento e lo sviluppo del pensiero.

Un'offerta completa di percorsi formativi integrativi per gli studenti che si confronteranno in:

- incontri e approfondimenti culturali con professionisti del mondo dello sport;
- learning week sportive specializzanti;
- alternanza presso Associazioni Sportive, Università, Federazioni e Club;
- corsi da istruttore/allenatore sportivo;
- scambi internazionali e interculturali.



[NOI SIAMO FUTURO]

Il Liceo Scientifico dello Sport permette l'accesso a tutte le facoltà universitarie, data la formazione di un percorso liceale.

L'indirizzo apre un ampio ventaglio di possibilità occupazionali in area tecnica, scientifica, dirigenziale, business, nel giornalismo sportivo, nelle professioni legali dello sport e in tutti quei settori dove è necessaria la presenza di figure tecniche sportive quali allenatori, preparatori fisici, consulenti e dirigenti di società ed organizzazioni sportive, gestori di palestre e centri sportivi, esperti nello sviluppo e mantenimento del benessere psicofisico, operatori nella comunicazione e gestione dell'informazione sportiva e organizzatori di eventi sportivi.

DISCIPLINA	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Geostoria	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			2	2	2
Matematica	5	5	4	4	4
Sc. della Terra/Biologia/Chimica	3	3	3	3	3
Fisica	2	2	3	3	3
Diritto ed Economia dello Sport			3	3	3
Discipline Sportive	3	3	2	2	2
Scienze Motorie e Sportive	3	3	3	3	3
IRC/Alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	27	27	30	30	30

[LA TUA PARTITA CHE SA DI VITA]

[TECNICO AGRARIO]

[TRASFORMA

LA TUA PASSIONE IN REALTÀ]

L'Istituto Tecnico Agrario non solo è la scuola del futuro per le potenzialità lavorative che offre, ma è la scuola che può cambiare il futuro del Mondo, in meglio: dopo anni di disinteresse verso l'ambiente e la qualità al fine miope di massimizzare produzione e profitti, questa scuola riporta finalmente l'attenzione sul rispetto dell'ambiente e di ogni forma di vita, sulla sostenibilità e sull'eccellenza.

In viaggio tra le biodiversità, i processi chimici che trasformano la materia organica e, soprattutto, tra le energie invisibili che creano la vita, apprenderai le tecniche più innovative per produrre in maniera sostenibile, organizzare il lavoro nelle aziende agricole, controllare la qualità dei prodotti e promuoverne la vendita, gestire le spese, eseguire le operazioni catastali.

Ogni giorno ti sarà regalato
uno spunto per crescere,
trovare la tua vera **PASSIONE**
e trasformarla in **REALTÀ**'.

[SVILUPPA

LA TUA BIODIVERSITÀ]

La nostra scuola è attenta alla formazione umana dei suoi studenti a 360° gradi e alla conoscenza del territorio e delle sue eccellenze. Parteciperai ad attività culturali di vario genere: spettacoli teatrali, conferenze di ricercatori, scienziati e imprenditori, visite guidate alla scoperta del nostro patrimonio artistico e della nostra storia, escursioni naturalistiche, sopralluoghi in aziende all'avanguardia, lezioni trasversali che aprono la mente a strade sempre nuove, nella ricerca della propria.

Il nostro ambiente formativo è progettato infatti con l'obiettivo di promuovere un processo di apprendimento basato su esperienza, interdisciplinarietà, problem solving e ricerca, nell'ottica della valorizzazione delle diversità. In tale direzione si muove il **Polo di Sperimentazione e di Ricerca** per le trasformazioni delle materie prime in prodotti di alta qualità, realizzato attraverso sistemi di collaborazione tra le migliori aziende del territorio, i gruppi di azione locale, le istituzioni e il mondo del lavoro, di cui si avvarranno gli studenti delle due articolazioni attivate nel nostro Istituto: **Produzione e Trasformazioni e Viticoltura ed Enologia**.



[PUNTA SUL TUO FUTURO GREEN]

Il futuro del nostro pianeta è verde e sostenibile e tu puoi esserne protagonista!

Sarai pronto ad affrontare un percorso universitario coerente con le tematiche legate alle scienze agrarie e forestali, alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza alimentare, scegliendo i corsi di Laurea in:

- Scienze e Tecnologie Agrarie;
- Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali;
- Scienze e Tecnologie Agroalimentari;
- Biotecnologie Agrarie;
- Medicina Veterinaria;
- Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio.

Diplomandoti in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, dopo l'Esame di Stato, sarai **Perito Tecnico Agrario** e metterai in campo le competenze acquisite occupandoti di agricoltura sostenibile, di valorizzazione, salvaguardia e tutela dell'ambiente e del territorio per preservarne e custodirne la biodiversità, di controllo della qualità dei prodotti agroalimentari lungo l'intera filiera produttiva, dal campo alla tavola, in un'ottica di economia circolare e rigenerativa. Le opportunità immediate di lavoro sono molteplici e diversificate:

- Libera professione (agrotecnico, consulente aziendale);
- Insegnamento tecnico pratico negli istituti tecnici agrari e professionali;
- Direzione di aziende zootecniche;
- Assistenza tecnica agli agricoltori e allevatori.

È un settore in continua evoluzione in cui i tecnici sono chiamati alla formazione continua per rispondere alle nuove esigenze dell'agricoltura nello scenario dello sviluppo sostenibile.

DISCIPLINA	BIENNIO COMUNE		TRIENNIO					
	1 ^a	2 ^a	ARTICOLAZIONE PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE			ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA		
			3 ^a	4 ^a	5 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2	2	2	2
Geografia	1							
Matematica	4	4	3	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2						
Scienze della Terra/Biologia	2	2						
Fisica	3	3						
Chimica	3	3						
Tec. di Rappresentaz. Grafica	3	3						
Tecnologie Informatiche	3							
Scienze e Tec. Applicate		3						
Complementi di matematica			1	1		1	1	
Produzioni animali			3	3	2	3	3	2
Produzioni vegetali			5	4	4	5	4	
Trasformazione dei Prodotti			2	3	3	2	2	
Economia, Estimo, Marketing			3	2	3	3	2	2
Genio rurale			3	2		3	2	
Biotecnologie agrarie				2	3		3	
Gestione Ambiente e Territorio					2			2
Viticultura e difesa della vite								4
Enologia								4
Biotecnologie vitivinicole								3
Scienze Motorie	2	2	2	2	2	2	2	2
IRC/Alternativa	1	1	1	1	1	1	1	1
Totale ore	33	32	32	32	32	32	32	32



STAZIONE AGROMETEOROLOGIA



CAMPIONATO POTATURA VITE



RURABILANDIA

[IL FUTURO NEL CUORE]



Re.N.Is.A.
Rete Nazionale Istituti Agrari

[TECNICO ECONOMICO]



L'obiettivo primario a cui mira l'Istituto Tecnico Economico è la formazione di studenti che abbiano un ruolo da protagonisti nella società, acquisendo capacità e conoscenze per affrontare le grandi sfide dell'oggi. La nostra didattica è impartita con personalità, passione e motivazione da docenti qualificati che riservano una particolare attenzione agli aspetti formativi delle discipline e all'educazione dello studente in collaborazione con la famiglia.

Proponiamo una scuola capace di operare scelte orientate a favorire attitudini all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua, capace anche di trasmettere ai nostri giovani studenti la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca per la loro piena realizzazione sul piano umano, culturale, sociale e professionale.

Il nostro Istituto Tecnico Economico si articola in un primo biennio comune e orientativo che rafforza la preparazione indispensabile al proseguimento degli studi nel triennio diviso in due distinte articolazioni:

[AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING]

Offre agli studenti le competenze tecniche per operare nel sistema aziendale, utilizzare gli strumenti per il marketing, gestire prodotti assicurativi e finanziari, lavorare nel settore dell'economia sociale. Alle discipline comuni a tutti gli indirizzi scolastici si aggiungono quelle specifiche di indirizzo economico-giuridico (Diritto, Economia Aziendale e Politica, Informatica).

[RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING]

È finalizzato a formare diplomati che affianchino alle competenze amministrativo-finanziarie, tipiche dell'indirizzo economico, competenze relative alla comunicazione aziendale in tre lingue straniere. Il percorso di studi offre la possibilità di formarsi anche nella **progettazione europea**. Organizziamo visite aziendali, corsi di gestione aziendale con software dedicati (Teamsystem), offriamo la possibilità di conseguire Certificazioni linguistiche e di usufruire degli sportelli didattici per il recupero e la valorizzazione delle eccellenze, di partecipare a convegni, eventi culturali e concorsi.

IL TUO PROGETTO FUTURO

I corsi di studio danno libero accesso a tutte le facoltà universitarie, particolarmente indicati saranno i corsi di laurea in Economia e Commercio, Economia Aziendale, Giurisprudenza, Scienze Manageriali, Scienze Bancarie, Scienze Politiche, Scienze della Comunicazione, Lingue e Letterature Straniere.

Il Diploma Tecnico Economico è immediatamente spendibile nel mondo del lavoro, nel settore aziendale, nei settori amministrativo e finanziario e nella pubblica amministrazione.



DISCIPLINA	BIENNIO COMUNE		TRIENNIO					
			ARTICOLAZIONE AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING			ARTICOLAZIONE RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING		
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2	2	2	2
Geografia	3	3						
Matematica	4	4	3	3	3	3	3	3
Informatica	2	2	2	2				
Seconda Lingua Comunitaria	3	3	3	3	3	3	3	3
Terza Lingua Comunitaria						3	3	3
Diritto ed economia	2	2						
Fisica	2							
Chimica		2						
Scienze della Terra/Biologia	2	2						
Scienze Motorie	2	2	2	2	2	2	2	2
IRC/Alternativa	1	1	1	1	1	1	1	1
Tecnologie della comunicazione						2	2	
Economia Aziendale	2	2	6	7	8	5	5	6
Economia Politica			3	2	3			
Diritto			3	3	3	2	2	2
Relazioni Internazionali						2	2	3
Totale ore	32	32	32	32	32	32	32	32

ISTUDENTI OGGI, PROFESSIONISTI DOMANI

[TECNICO MECCATRONICA]

TECNOLOGIE DEL LEGNO

[TECNOLOGIA E DIDATTICA]

L'Istituto Tecnico Tecnologico Meccanico opzione Tecnologie del Legno, uno dei pochissimi in Italia, nasce come scuola d'avanguardia proiettata verso le sfide future dell'industria 4.0.

Il corso fornisce solide basi teorico-tecniche grazie allo studio di discipline quali robotica, meccanica, macchine ed energia, sistemi ed automazioni, disegno, progettazione, gestione e marketing applicando ai diversi contesti produttivi le tematiche connesse alla progettazione, realizzazione e gestione di apparati e sistemi e alla relativa organizzazione del lavoro.



[FORMAZIONE E RICERCA]

Il contesto industriale del territorio di riferimento della nostra scuola offre una vasta possibilità di formazione diretta sul campo nell'ambito dell'industria delle tecnologie del legno, grazie alla presenza di eccellenze imprenditoriali di fama anche internazionale.

L'Istituto privilegia, infatti, la didattica laboratoriale e gli stage formativi come dialogo tra nuovi saperi e il mondo della produzione, tra formazione scientifica e competenze tecniche, mantenendo un contatto diretto con il territorio sul quale avvia annualmente nuove cooperazioni tra le quali:

- collaborazione con l'Università degli Studi dell'Aquila, Facoltà di Ingegneria, per avvicinare gli studenti al mondo del Design e dell'Automazione;
- collaborazione con la Aran World, azienda leader nel settore del legno arredo per la progettazione, la produzione e la distribuzione di cucine, mobili per ufficio e armadi, che offre ogni anno due borse di studio agli alunni più meritevoli di questo indirizzo;
- collaborazione con il Polo Palm di Teramo (Polo d'Innovazione del Legno Arredo Mobile).



IL LEGNO È IL MATTONE DEL TUO FUTURO

Il diploma di Perito in Meccanica e Meccatronica consente l'accesso a tutte le università, in particolare Ingegneria e Architettura, nonché in corsi di specializzazione post-diploma.

A conclusione del percorso quinquennale, il nostro diplomato è un tecnico di alto livello con competenze specifiche nel campo dei materiali, nella loro scelta, nei loro trattamenti e lavorazioni con particolare riguardo al settore legno. Notevoli le possibilità di entrare subito nel mondo del lavoro, vista la formazione a diretto contatto con le aziende durante il percorso scolastico e vista la grande richiesta di figure tecnico-professionali di qualità come Designer/Progettista del mobile e dell'arredamento, Tecnico delle produzioni in legno e nel campo di ricerca&sviluppo industriale, Tecnico per gestione aziendale, marketing e vendita nel settore legno-arredo.

Il diplomato in Meccanica e Meccatronica sarà un professionista molto richiesto non solo nel nostro territorio, ma in tutta Europa, basti pensare al grande progetto realizzato in Germania dove le nuove tecnologie di costruzione robotica applicate in architettura hanno permesso la realizzazione del BUGA Wood Pavillon.

DISCIPLINA	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della Terra/Biologia	2	2			
Fisica	3	3			
Chimica	3	3			
Diritto ed economia	2	2			
Tecn. Rappresentazione Grafica	3	3			
Tecnologie Informatiche	3				
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
IRC/Alternativa	1	1	1	1	1
Scienze e Tecnologie Applicate		3			
Complementi di Matematica			1	1	
Meccanica, macchine ed energia			4	3	3
Sistemi ed automazioni			4	3	3
Tecn. Meccaniche Produz. in Legno			5	5	5
Disegno, Progettazione e Design			3	3	3
Org. Gestione Aziendale e Marketing				2	3
TOTALE ORE	33	32	32	32	32

IL PROTAGONISTA DELL'INDUSTRIA 4.0

[PROFESSIONALE MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA]

[APPRENDERE IL MESTIERE]

L'Istituto Professionale Manutenzione e Assistenza Tecnica offre una cultura di filiera caratterizzata da una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale che risponde alle esigenze del mondo del lavoro e adeguata anche per la prosecuzione degli studi universitari. L'identità dell'indirizzo si lega alle **attività professionali di manutenzione ed assistenza tecnica** che si esplicano attraverso l'esercizio di competenze sviluppate ed integrate del mondo produttivo e lavorativo del territorio.

È una scuola che si distingue perché insegna l'uso delle tecnologie, la cultura del lavoro, le abilità per un "fare consapevole" che arricchisce la personalità e fornisce le competenze necessarie per un rapido inserimento nel mondo del lavoro.

Al termine del terzo anno è possibile conseguire la **qualifica professionale di Operatore Meccanico**.

[CONOSCERE REALIZZARE]

Sei affascinato dalle macchine e dal loro funzionamento? Sei attratto dalle applicazioni tecnologiche? Sei portato per il montaggio e lo smontaggio di apparecchiature? Preferisci un approccio pratico allo studio?

All'Istituto Professionale Manutenzione e Assistenza Tecnica i nostri studenti imparano a lavorare all'interno dei nostri laboratori (Lab CNC - Lab macchine utensili - Lab Officina), che assumono un ruolo centrale nella didattica e consentono non solo di mettere in pratica le conoscenze teoriche attraverso la realizzazione di prodotti, ma di operare efficacemente in processi di innovazione tecnologica e organizzativa in costante evoluzione. Le competenze sono sviluppate e integrate in coerenza con le offerte del territorio per agevolare l'inserimento nel mondo del lavoro.



**IO SONO
PROFESSIONALE**

DAVIDE, 20 ANNI
INDIRIZZO
MANUTENZIONE E
ASSISTENZA
TECNICA
OGGI
ASSISTENTE TECNICO
DI LABORATORIO
MECCANICA

[LA TUA CARRIERA PROFESSIONALE]

A conclusione del percorso di studi quinquennale, Il Diplomato nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare, effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, diagnostica, riparazione, collaudo di apparecchiature, sistemi, impianti e apparati tecnici. Troverà impiego nelle aziende metalmeccaniche ed impiantistiche, operare come manutentore, installatore e commerciante nel settore dei dispositivi meccanici, mecatronici, elettrici ed elettronici, come ascensorista e frigorista.

La manutenzione e l'assistenza tecnica comportano una specifica etica del servizio, riferita alla sicurezza dei dispositivi, al risparmio energetico e ai danni prodotti all'ambiente dall'uso e dei dispositivi tecnologici e dai loro difetti di funzionamento, dallo smaltimento dei rifiuti e dei dispositivi dismessi. Per questo, nel nostro Istituto, le buone prassi vengono promosse fin dal primo biennio attraverso un'azione interdisciplinare e collegiale.

Il diploma permette l'accesso a tutte le facoltà universitarie e la partecipazione ai concorsi pubblici (anche del settore scolastico).



DISCIPLINA	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Italiano e Storia	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
IRC/Alternativa	1	1	1	1	1
Scienze integrate	1	1			
Sc. integr. FISICA	2				
Sc. integr. CHIMICA		2			
TIC-Informatica	2	3			
Tec. Rapp. Grafica	3	2			
Laboratori Officina	6	6	4	4	5
Tecn. Meccaniche			5	5	4
Tecn. Elettriche e App.			5	4	4
Tecn. Istallaz. Man.			4	5	5
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

[PROFESSIONALE PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE]



L'Istituto Professionale per la Sanità e l'Assistenza Sociale, attento alle nuove professionalità richieste dal mercato del lavoro, fornisce nell'arco dei cinque anni una preparazione **completa e polivalente** grazie allo studio delle discipline medico-sanitarie e psicologiche, sociologiche ed economico-giuridiche. Il corso offre una formazione integrale umana, culturale e professionale e valorizza la centralità dello studente per stimolarne relazioni interpersonali tramite l'educazione all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto, per farne emergere le potenzialità che permetteranno un efficace e soddisfacente inserimento nell'ambito lavorativo.

[PROMUOVIAMO ESPERIENZE PER GENERARE COMPETENZE]

Per la sua natura professionale il percorso di studio coniuga formazione teorica e competenze tecnico-pratiche, sviluppate attraverso una didattica laboratoriale, stage e tirocini formativi nelle strutture socio-sanitarie ed educative del territorio, seminari con specialisti in medicina e riabilitazione, in pedagogia, psicologia e sociologia.

A seguito del Protocollo d'Intesa stipulato con la ASL di Teramo e la Regione Abruzzo, i nostri studenti acquisiscono direttamente a scuola la qualifica professionale di **Operatore Socio Sanitario (OSS)** con un percorso formativo integrativo, svolto nel 4° e 5° anno di corso.



[COSTRUIAMO UN FUTURO SICURO E SOLIDALE]

Il corso di studi prepara i nostri studenti all'accesso a tutti i percorsi universitari, ma trova il suo proseguimento naturale nelle facoltà di Scienze Infermieristiche - Scienze dell'Educazione e della Formazione - Sociologia - Psicologia - Pedagogia e Servizi Sociali.

Il corso di studi avvia alle professioni socio-sanitarie ed educative fornendo le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

I servizi alla persona intesi come *care assistance* sono il comparto lavorativo con la maggior crescita in termini occupazionali a causa dell'invecchiamento della popolazione e della conseguente necessità di predisporre servizi e sistemi di tutela per le fasce più deboli o fragili.

Mai come in questo momento l'Operatore Socio Sanitario (OSS) è una figura molto richiesta sia in ambito ospedaliero pubblico sia nelle strutture socio-sanitarie private sia nell'assistenza domiciliare. Grazie alla collaborazione con Eures Abruzzo - Servizi Europei per l'Impiego, i nostri diplomati OSS possono intraprendere la loro **prima esperienza di lavoro** nelle strutture socio-sanitarie olandesi e proseguire la loro formazione in Infermieristica (corso a libero accesso nei Paesi Bassi).

I nostri diplomati trovano immediata occupazione e molti di loro rivestono già ruoli di rilievo nelle strutture socio-sanitarie del territorio.

DISCIPLINA	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Italiano e Storia	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
IRC/Alternativa	1	1	1	1	1
Scienze Integrate	3	2			
TIC	2	2			
Scienze Umane e Sociali	3	4			
Metodologie Operative	4	3	3	2	2
Tedesco	2	3	3	3	3
Igiene			5	5	5
Psicologia			4	4	4
Diritto e Legislaz. Sanitaria			3	4	4
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

[IL TUO DOMANI AL SERVIZIO DELLA PERSONA]

PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA



L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera nasce come risposta concreta alla crescente domanda nel nostro territorio di addetti qualificati nel settore alberghiero, ristorativo e turistico. Ubicato a Silvi, è punto di riferimento di un territorio naturalmente votato al turismo enogastronomico per la formazione di figure professionali qualificate, portatrici di una cultura della qualità del prodotto enogastronomico, non trascurando sicurezza e benessere nutrizionale.

VALORIZZAZIONE DEI PERCORSI INTEGRATIVI

A partire dal terzo anno di corso i nostri studenti entrano in contatto con il mondo della ristorazione e partecipano a numerosissimi eventi e concorsi e progetti professionalizzanti:

· Bar/Ristorante Didattico

Sviluppato con la volontà di fornire i fondamenti per l'esercizio di una piccola azienda, favorendo e incentivando lo spirito di imprenditorialità elaborato per istruire al contatto con il pubblico;

· Zoli nel territorio

Ricerca specifica delle tipicità e peculiarità del territorio attraverso la realizzazione di prodotti finali.

Gli allievi integrano la loro formazione con corsi HACCP, corsi per la sicurezza sui luoghi di lavoro, il programma Erasmus+.

PROSPETTIVE DI SUCCESSO

Il Diploma consente di proseguire gli studi in ogni facoltà universitaria, in particolare in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione, Scienze e Tecnologie Alimentari nonché in corsi di specializzazione post-diploma.

A conclusione del percorso di studio i nostri diplomati hanno numerosi sbocchi professionali presso:

- Imprese alberghiere e di ristorazione;
- Imprese turistiche;
- Enti pubblici (mense ospedaliere, scolastiche, carcerarie e militari);
- Enti privati (mense aziendali, ristorazione su mezzi di trasporti).

LE TRE SPECIALIZZAZIONI

Enogastronomia – Servizi di cucina

Un operatore in grado 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 e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Enogastronomia – Arte Bianca

Un tecnico preparato nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali con competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Servizi di Sala e Vendita

Uno specialista capace di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, di adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela e di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Al termine del triennio lo studente consegue la Qualifica Professionale e al termine del quinquennio il Diploma di Stato Professionale.

DISCIPLINA	BIENNIO		TRIENNIO SALA			TRIENNIO CUCINA			TRIENNIO ARTE BIANCA		
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Italiano	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Geografia	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Diritto	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Scienze Motorie	2	2	3	3	4	3	3	4	3	3	4
IRC/Alternativa	1	1	5	4	4	5	4	4	5	4	4
Lingua straniera 2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
TIC	2	1	4	2	2	4	6	5	4	6	5
Scienze degli alimenti	2	2	3	6	5	3	2	2	3	2	2
Scienze integrate	1	2	TOTALE ORE			TOTALE ORE			TOTALE ORE		
Accoglienza	2	2	32	32	32	32	32	32	32	32	32
Cucina	2	3									
Sala	3	2									
TOTALE ORE	32	32									



LA FORZA DELLA NOSTRA PASSIONE

[APERTI AL MONDO]



Nel cammino che ogni studente percorre quotidianamente verso l'affermazione di sé come **individuo**, sono vari gli ostacoli che incontra, che lo portano a inciampare, a perdere la voglia di scoprire, di imparare... Molti di loro vedono ingiustizie intorno a sé, altri già sperimentano forme d'ansia precoce legate al bisogno di approvazione, di accettazione, al non sentirsi all'altezza delle richieste e delle aspettative che gli adulti hanno nei loro confronti. Quando poi gli insuccessi non dipendono solo dall'assenza di volontà, dalla mancanza di applicazione, ma dall'insieme di configurazioni cognitive, sensomotorie ed emozionali che caratterizzano il nostro essere umani, allora è un dovere della scuola costruire spazi di accessibilità in cui ciascuno possa sviluppare le proprie capacità.

L'inclusione è il nostro impegno incondizionato per assicurare il successo formativo di tutti e di ciascuno, anche grazie alla presenza partecipata delle famiglie, delle associazioni e degli enti territoriali.

Per formare **cittadini liberi, solidali, capaci di pensare** con la propria testa, la nostra azione formativa prioritaria che viene messa in campo è sicuramente far sperimentare agli studenti la condivisione, la cooperazione e il confronto, porli davanti a problemi e individuare insieme più soluzioni, affrontare compiti di realtà affinché il loro percorso formativo si avvicini sempre più a ciò che possono toccare, esperire, comprendere a partire dalla loro quotidianità.

Una **scuola per tutti** basata sull'accoglienza, il sostegno e l'integrazione è l'obiettivo del nostro Istituto che si concretizza attraverso la flessibilità del gruppo classe, la collegialità delle iniziative e la massima individualizzazione delle proposte sia educative che didattiche.

Docenti, alunni e genitori lavorano insieme affinché la diversità sia occasione di riflessione, di confronto, un'autentica risorsa per tutti!

V I R T U A L T O U R & O P E N L A B

V I E N I A C O N O S C E R E L A N O S T R A S C U O L A



5 dicembre 2020
12 dicembre 2020



19 dicembre 2020
9 gennaio 2021

DAY

• STUDENTI E FAMIGLIE •

PRENOTATI QUI

<https://forms.gle/rW9kSt7JkSBQM8Lr5>

FACEBOOK

INSTAGRAM

YOUTUBE

The background image shows two young women sitting on wooden pallets. The woman on the left is wearing a dark hoodie with a colorful logo, and the woman on the right is wearing a light grey hoodie with the same logo. The wall behind them features a large, stylized logo composed of geometric shapes in green, blue, red, and yellow. The floor is made of dark grey tiles. A white, irregular polygonal frame is overlaid on the image, containing the text.

**ISTITUTO
DI ISTRUZIONE SUPERIORE
ADONE ZOLI**

**PORTACI I
TUOI SOGNI!**
