



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**

**“Emanuela Loi”**

**CARBONIA – SANT’ANTIOCO**

**Istruzione Professionale – Istruzione Tecnica**

CARBONIA, Via Dalmazia snc – Tel. 0781.662021 – Fax 0781.662159

Sant’Antioco, Via Bolzano 0781.802020 – Via XXIV Maggio Tel. 3317653403

www.ipiacarbonia.it - email: cari04000t@istruzione.it - cari04000t@pec.istruzione.it

09013 CARBONIA - C.F. 90016530926

# **OFFERTA FORMATIVA**

## **a.s. 2013/14**

### **Istruzione Professionale**

- Servizi socio sanitari (**Carbonia**)
- Servizi socio sanitari, indirizzo Ottico (**Carbonia**)
- Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera (**Sant’Antioco**)
- Manutenzione e Assistenza Tecnica (**Carbonia e Sant’Antioco**)

### **Istruzione Tecnica (ex Tecnico Industriale)**

- Meccanica, Meccatronica ed Energia (**Sant’Antioco**)

# **ISTITUTO PROFESSIONALE "Emanuela Loi" CARBONIA – SANT'ANTIOCO**

## **Istruzione Professionale**

## **Istruzione Tecnica**

Sede Centrale: Carbonia, Via Dalmazia - Tel. 0781.662021 - Fax 0781.662159

Sede Coordinata: Sant'Antioco, Via Bolzano - Tel./Fax 0781.802020  
Via XXIV Maggio – Tel. 3317653403

www.ipiacarbonia.it - email: cari04000t@istruzione.it - cari04000t@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico: **Prof.ssa Rosanna Sardu**

---

L'Istituto è presente nel territorio dal 1970. Nell'anno 2000 ha acquisito l'autonomia con la sede centrale a Carbonia ed una sede coordinata a Sant'Antioco. Dal corrente Anno Scolastico è stato intitolato all'agente Emanuela Loi, componente della scorta del magistrato Paolo Borsellino e vittima della Strage di via d'Amelio a Palermo. L'Istituto si pone come finalità il miglioramento della qualità e dell'efficacia dell'azione didattica, mantenendo un rapporto costante e cooperativo tra conoscenza teorica e dimensione pratica dell'apprendimento, per garantire uguali opportunità sociali e competenze spendibili.

### **DOVE SIAMO**

La nuovissima sede di Carbonia è ubicata in Via Dalmazia adiacente all'Istituto Comprensivo "Don Milani". Dispone di aule ampie e luminose e di laboratori dotati delle più moderne strumentazioni. È dotata di una palestra coperta, di impianti all'aperto tra cui un nuovissimo campo in erba sintetica per il calcio a 5.

La sede di Sant'Antioco è situata in Via Bolzano, appena ristrutturata, è dotata anch'essa di aule luminose e ampi laboratori. Per l'anno in corso, le otto classi del settore "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" frequentano le lezioni nello stabile di via XXIV Maggio e le cucine utilizzate per le esercitazioni, sono quelle del rinomato "Albergo Moderno".

### **OFFERTA FORMATIVA**

Il nostro Istituto, sempre attento alle richieste del nostro territorio e in sintonia con i rapidi e continui processi di trasformazione della società, propone i seguenti indirizzi di studio:

## ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Formazione Tecnica riferita alle filiere produttive e/o di servizio:

- Molto richiesta per l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni;
- Utile per proseguire gli studi negli Istituti Tecnici Superiori o all'Università.

Offre un'opportunità in più per gli studenti: conseguire, oltre al diploma quinquennale di istruzione per l'accesso all'Università, anche qualifiche e diplomi professionali, di competenza delle Regioni e spendibili a livello nazionale.

### SETTORE SERVIZI

Consente di realizzare una "vocazione" attenta ai bisogni individuali e sociali .....

#### 1) Articolazione: Servizi Socio Sanitari (Sede di Carbonia)

Il Diplomato può essere impiegato in strutture che si occupano dell'organizzazione ed attuazione di interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

Le sue competenze sono:

- Saper utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità;
- Saper contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone;
- Saper utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale;
- Sa facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati;
- Sa utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo;
- Saper accogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

QUADRO ORARIO					
Discipline	I	II	III	IV	V
<b>Area Comune:</b> <i>Lingua e letteratura Italiana, Storia, Matematica, Diritto, Scienze motorie, etc.</i>	20	20	15	15	15
• Scienze integrate (Fisica)	2				
• Scienze integrate (chimica)		2			
• Scienze umane e sociali	4	4			
• Elementi di storia dell'arte ed espressioni grafiche	2				
• Educazione musicale		2			
• Metodologie operative	2	2	3		
• Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
• Igiene e cultura medico sanitaria			4	4	4
• Psicologia generale ed applicata			4	5	5
• Diritto, economia sociale e legislazione socio sanitaria			3	3	3
• Tecnica amministrativa ed economia sociale				2	2
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## 2) **Articolazione: Arti ausiliarie delle professioni sanitarie – OTTICO** (Sede di Carbonia)

Il Diplomato possiede le competenze di ottica ed oftalmica necessarie per realizzare, nel laboratorio oftalmico, ogni tipo di soluzione ottica personalizzata e per confezionare, mantenere e commercializzare occhiali e lenti, nel rispetto della normativa vigente.

Le sue competenze sono:

- Saper realizzare ausili ottici su prescrizione del medico e nel rispetto della normativa vigente;
- Saper assistere tecnicamente il cliente, nel rispetto della prescrizione medica, nella selezione della montatura e delle lenti oftalmiche sulla base delle caratteristiche fisiche, dell'occupazione e delle abitudini;
- Saper informare il cliente sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti;
- Saper misurare i parametri anatomici del paziente necessari all'assemblaggio degli ausili ottici;
- Saper utilizzare macchine computerizzate per sagomare le lenti e assemblarle nelle montature in conformità con la prescrizione medica;
- Saper compilare e firmare il certificato di conformità degli ausili ottici nel rispetto della prescrizione oftalmica e delle norme vigenti.

QUADRO ORARIO					
Discipline	I	II	III	IV	V
<i>Area Comune: Lingua e letteratura Italiana, Storia, Matematica, Diritto, Scienze motorie, etc.</i>	20	20	15	15	15
• <b>Ottica, Ottica applicata</b>	2	2	4	4	4
• <b>Esercitazioni lenti oftalmiche</b>	4	4	5	2	
• <b>Esercitazioni di optometria</b>			4	4	4
• <b>Esercitazioni di contattologia</b>			2	2	2
• <b>Discipline sanitarie Anatomia, fisiopatologia, Igiene)</b>	2	2	2	5	5
• <b>Scienze integrate (Fisica)</b>	2	2			
• <b>Scienze integrate (chimica)</b>	2	2			
• <b>Diritto e pratica commerciale, legislazione socio-sanitaria</b>					2
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 3) **Articolazione: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** (Sede di Sant'Antioco)

Il Diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Le sue competenze specifiche sono:

- Saper utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Saper applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Saper comunicare in almeno due lingue straniere;
- Saper reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Saper agire nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari;
- Saper operare nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia individuando le nuove tendenze enogastronomiche;
- Saper svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita dei servizi.

QUADRO ORARIO					
Discipline	I	II	III	IV	V
<b>Area Comune:</b> <i>Lingua e letteratura Italiana, Storia, Matematica, Diritto, Scienze motorie, etc.</i>	20	20	15	15	15
• Scienze integrate (Fisica)	2				
• Scienze integrate (Chimica)		2			
• Scienza degli alimenti	2	2			
• Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina)	2	2			
• Laboratorio di servizi accoglienza turistica	2	2			
• Laboratori di servizi enogastronomici (settore sala e vendita)	2	2			
• Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMICA					
• Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
• Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
• Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina			6	4	4
• Laboratori di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
• Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
• Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
• Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina				2	2
• Laboratori di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			6	4	4
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
• Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
• Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
• Tecniche di comunicazione				2	2
• Laboratori di servizi di accoglienza turistica			6	4	4
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

### 1) Articolazione: Manutenzione e Assistenza Tecnica

(Sede di Carbonia e Sant'Antioco)

Il diplomato è una figura professionale molto versatile che, pur conservando una sufficiente abilità manuale di tipo tradizionale, è in grado di eseguire controlli, lavorazioni o disegni con l'uso di sofisticate macchine e strumenti assistiti da elaboratori elettronici. Il diplomato, al termine degli studi, sarà in grado di:

- Comprendere ed analizzare gli schemi d'impianti;
- Utilizzare, nel rispetto delle normative di sicurezza, macchine ed impianti;
- Utilizzare la documentazione tecnica per garantire la funzionalità degli impianti di cui cura la manutenzione;
- Utilizzare strumenti di misura, controllo e diagnosi per eseguire la regolazione degli impianti;
- Assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi;
- Gestire la messa a punto degli impianti a regola d'arte, collaborando al collaudo e all'installazione.

#### QUADRO ORARIO

Discipline	I	II	III	IV	V
<b>Area Comune:</b> <i>Lingua e letteratura Italiana, Storia, Matematica, Diritto, Scienze motorie, etc.</i>	20	20	15	15	15
• <b>Scienze integrate (Fisica)</b>	2	2			
• <b>Scienze integrate (chimica)</b>	2	2			
• <b>Tecnologie e Tecniche di rappresentazione grafica</b>	3	3			
• <b>Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione</b>	2	2			
• <b>Laboratori tecnologici ed esercitazioni</b>	3	3	4	3	3
• <b>Tecnologie Meccaniche e Applicazioni</b>			5	5	3
• <b>Tecnologie Elettriche-elettroniche e applicazioni</b>			5	4	3
• <b>Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione</b>			3	5	8
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## ISTRUZIONE TECNICA

### SETTORE TECNOLOGICO (EX TECNICO INDUSTRIALE)

#### 1) Indirizzo: **MECCANICA, MECCATRONICA ED ENERGIA** (Sede di Sant'Antioco)

L'impostazione del piano di studi rispecchia l'evoluzione dei processi produttivi industriali. Oggi la meccanica si è integrata con l'elettronica e l'informatica, facendo sorgere nuove tecniche come la robotica che migliorano le condizioni e la sicurezza sul lavoro, la qualità del prodotto e la produttività stessa. Il corso è finalizzato alla formazione di figure professionali con ampie competenze di base ed elevato livello di specializzazione in un settore che trova la più ampia possibilità di impiego nel territorio.

Il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Sa individuare le proprietà dei materiali in relazione all'impiego, ai processi produttivi e ai trattamenti;
- Sa misurare, elaborare e valutare grandezze e caratteristiche tecniche con opportuna strumentazione;
- Sa organizzare il processo produttivo contribuendo a definire le modalità di realizzazione, di controllo e collaudo del prodotto;
- Sa documentare e seguire i processi di industrializzazione;
- Sa progettare strutture apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura;
- Sa progettare, assemblare, collaudare e predisporre la manutenzione di componenti, di macchine e di sistemi termotecnici di varia natura;
- Sa organizzare e gestire processi di manutenzione per i principali apparati dei sistemi di trasporto, nel rispetto delle relative procedure;
- Sa definire, classificare e programmare sistemi di automazione integrata e robotica applicata ai processi produttivi;
- Sa gestire ed innovare processi correlati a funzioni aziendali;
- Sa gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali della qualità e della sicurezza.

QUADRO ORARIO					
Discipline	I	II	III	IV	V
<b>Area Comune:</b> <i>Lingua e letteratura Italiana, Storia, Matematica, Diritto, Scienze motorie, etc.</i>	20	20	15	15	15
• <b>Scienze e tecnologie applicate</b>		3			
• <b>Tecnologie Informatiche</b>	3				
• <b>Scienze integrate (Fisica)</b>	3	3			
• <b>Scienze integrate (chimica)</b>	3	3			
• <b>Meccanica, macchine ed energia</b>			4	4	4
• <b>Sistemi ed automazione</b>			4	3	3
• <b>Tecnologie meccaniche di processo e prodotto</b>			5	5	5
• <b>Disegno, progettazione e organizzazione industriale</b>			3	4	5
• <b>Complementi di matematica</b>			1	1	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## DOTAZIONI DELL'ISTITUTO

- Laboratori di Informatica
- Laboratorio di Metodologie Operative
- Laboratori di Impianti Elettrici
- Laboratorio di Chimica-Fisica
- Lab. Pneumatico Idraulico (*S.Antioco*)
- Palestra Coperta (*Carbonia*)
- Cucine (*Affittate presso l'Albergo Moderno di Sant'Antico*)
- Laboratorio di Sistemi Automatici
- Laboratori di Elettronica e Telecomunicazioni
- Laboratori di Misure Elettriche
- Officina Macchine Utensili (*S.Antioco*)
- Biblioteca e Videoteca
- Campo in erba sintetica per il calcio a 5 (*Carbonia*)
- Laboratorio Ottico
- Laboratorio di Musica

## PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI A.S. 2012/13

Teatro Civile (Amnesty International): "La scelta"	"The tune into English Roadshow" (D.J. in Madre Lingua)
Orientamento in ingresso: rivolto alle scuole medie	Orientamento in uscita: verso l'università
Progetto "Lettore Madre Lingua Inglese"	Progetto Recupero
Patentino per la guida del ciclomotore	Corsi gratuiti per il conseguimento della Patente Europea del Computer ( <i>l'Istituto è accreditato come TEST center ECDL</i> )
Campionato della matematica	Monumenti aperti
Quotidiano in classe	Sportello d'ascolto
Alternanza Scuola lavoro con stage in azienda	Sportello didattico
Impresa in azione	Gara Nazionale per gli alunni degli istituti professionali
Olimpiadi del talento	Progetto "CreativaMente":
Giochi del Mediterraneo	▪ Informatica
Progetto "Non fare autogol"	▪ Arte (realizz.MURALES)
	▪ Architettura verde
	▪ Attività "Calcio a 5"



## **ATTIVITÀ REALIZZATE**

Partecipazione a Gare nazionali:

- 1)** A Scuola di Costituzione  
*(1° Premio Nazionale e Medaglia del Presidente della Repubblica)*
- 2)** Concorso Nazionale Educativo "Mobilitazione e sostenibilità"  
*1° Premio*
- 3)** Gara Nazionale Operatore Elettrico
- 4)** Campionati della Matematica  
*(Finale Nazionale)*
- 5)** FACCIAMO IMPRESA: Impresa a Scuola "Canne e cannizzi" – charter di pesca
- 6)** Stages in Aziende dell'Emilia Romagna
- 7)** Progetto Fenice in collaborazione con il Politecnico di Milano: "Quaderni multimediali di appunti di Matematica".
- 8)** Progetto CLIL - Apprendere e insegnare discipline in lingua straniera