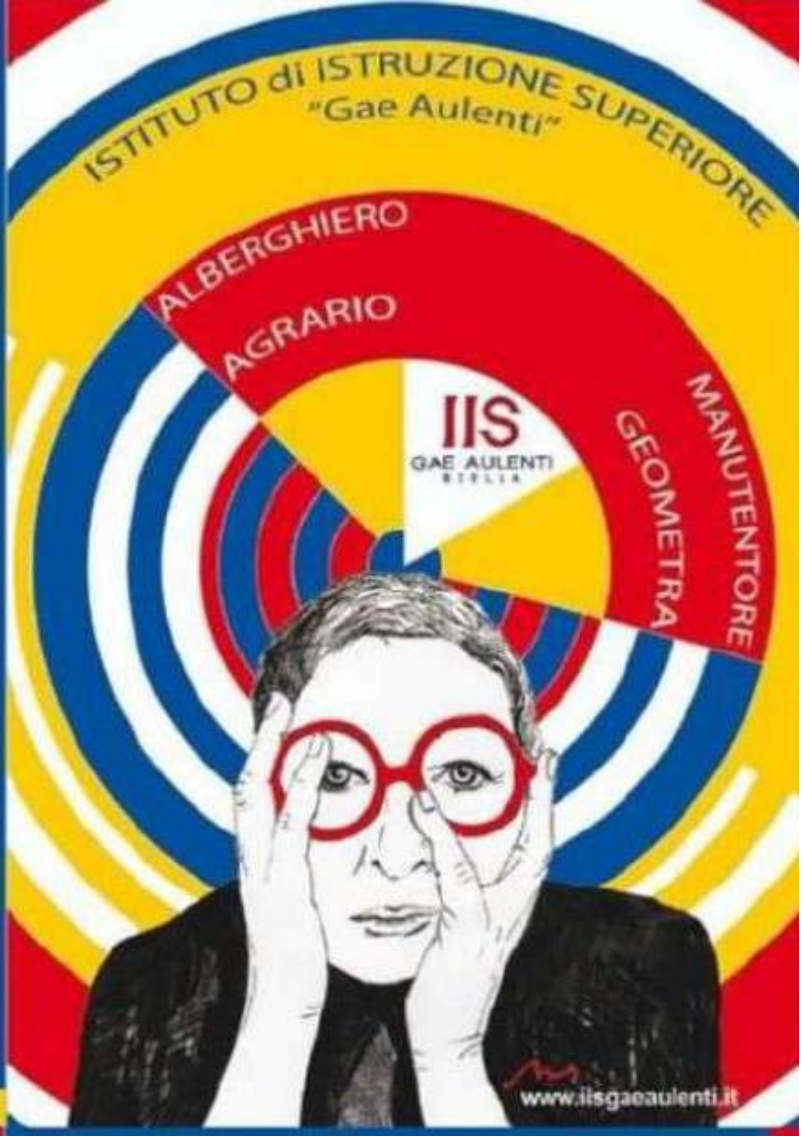
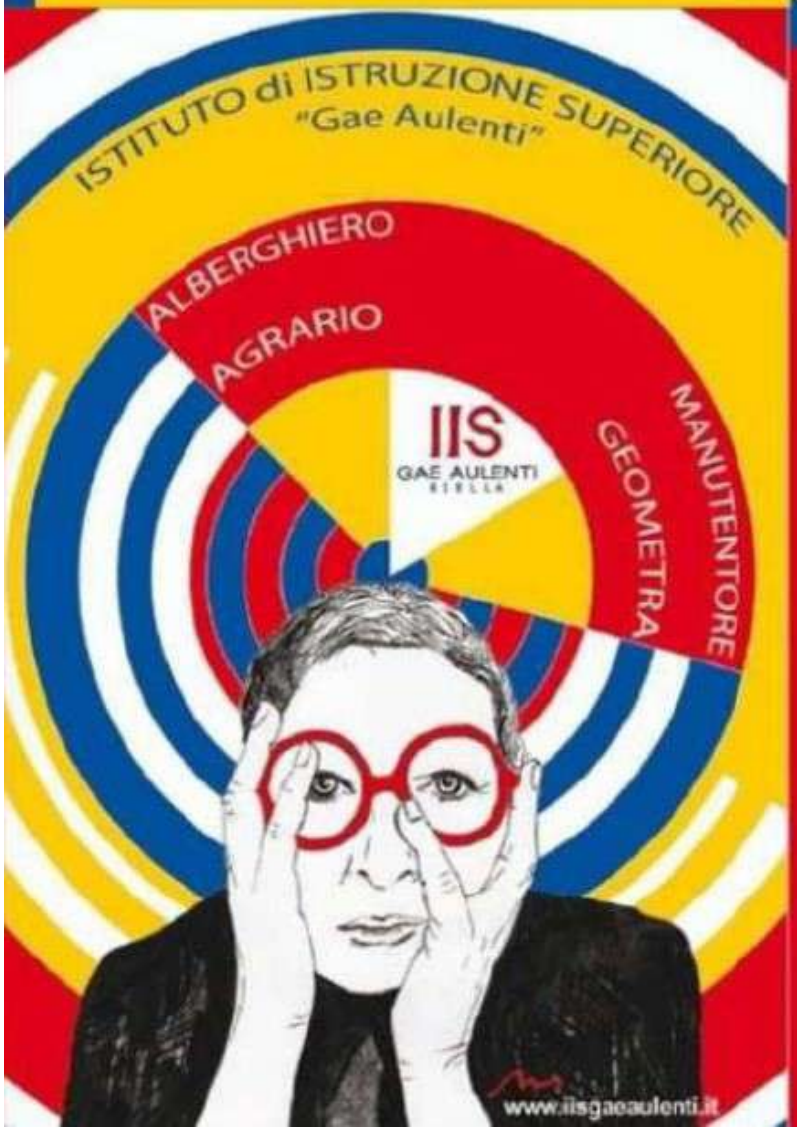
orientamento al GAE





TUTTO CIÒ CHE VEDRAI LO POTRAI VIVERE INSIEME A NOI

ATTIVITA' LABORATORIALI

IDEE INNOVATIVE

ESPERIMENTI DI VITA

PROGETTI

STAGE

"DOVE LA DIDATTICA DA TRADIZIONALE DIVENTA ESPERIENZIALE"

ISTITITO TECNICO

AGRARIA AGROALIMENTARE AGROINDUSTRIA

INSEGNAMENTI	1°BIENNIO		2°BIENNIO		5°
CLASSI	1	2	3	4	5
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA E COMPLEMENTI	4	4	4	4	3
SCIENZE INTEGRATE_ FISICA	3	3			
SCIENZE INTEGRATE_ CHIMICA	2	3			
SCIENZE INTEGRATE_ SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2			
TECNOLOGIE E RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE	3	3			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
TECNOLOGIE INFORMATICHE	2				
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	2	3			
PRODUZIONI VEGETALI			5	4	4
PRODUZIONI ANIMALI			3	3	2
TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI			2	3	3
ECONOMIA, ESTIMO E LEGISLAZIONE			3	2	3
GENIO RURALE			3	2	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE				2	3
GESTIONE DELL'AMBIENTE E TERRITORIO					2
SCIENZE MOTORIE E PORTIVE	2	2	2	2	2
RCO O ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
Il corso di studi prevede un'ora di Geografia Economica da svolgersi in uno degli anni del primo biennio					

Il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria ha una preparazione generale e di qualità sui saperi di base e

COMPETENZE SPECIFICHE:

- Nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità,tracciabilità e sicurezza dei prodotti e al rispetto dell'ambiente
- Di rilevazione contabile dei capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi
- Di elaborazione di stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Di interpretazione ed applicazione delle normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Di gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici
- Di realizzazione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Il diplomato in questo percorso potrà:

Inserirsi nel mondo del lavoro, in particolare:

- **Aziende zootecniche, florovivaistiche, ortofrutticole e della trasformazione dei prodotti**
- **Enti pubblici: Uffici del territorio e Comuni**
- **Professione autonoma di consulenza**

Proseguire gli studi universitari

Proseguire gli studi con corsi post diploma

ISTITITO TECNICO

COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO

INSEGNAMENTI	1°BIENNIO		2°BIENNIO		5°
CLASSI	1	2	3	4	5
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA E COMPLEMENTI	4	4	4	4	3
SCIENZE INTEGRATE_ FISICA	3	3			
SCIENZE INTEGRATE_ CHIMICA	3	3			
SCIENZE INTEGRATE_ SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2			
TECNOLOGIE E RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE	3	3			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3				
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3			
PROGETTAZIONE,COSTRUZIONI E IMPIANTI			7	6	7
GEOPEDOLOGIA,ECONOMIA E ESTIMO			3	4	4
TOPOGRAFIA			4	4	4
GESTIONE DEL CANTIERE E SICUREZZA			2	2	2
SCIENZE MOTORIE E PORTIVE	2	2	2	2	2
RCO O ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
Il corso di studi prevede un'ora di Geografia Economica da svolgersi in uno degli anni del primo biennio					

Il diplomato in costruzioni,ambiente e Territorio possiede una preparazione generale e di qualità sui saperi di base e

COMPETENZE SPECIFICHE:

- **Nel campo dei materiali, delle macchine e dei dispositivi utilizzati nelle industrie delle costruzioni**
- **Nell'uso degli strumenti di tipo topografico**
- **Nell'uso di mezzi informatici per la rappresentazione grafica**
- **Nella grafica e progettazione in campo edilizio**
- **Nell'organizzazione e direzione del cantiere e nella gestione degli impianti**
- **Nell'amministrazione degli immobili**

Il diplomato in questo percorso potrà:

Inserirsi nel modo del lavoro, in particolare

- **Imprese di costruzione,banche, assicurazioni, agenzie immobiliari, studi di progettazione**
- **Enti pubblici:Ufficio del territorio, Comune settore dell'edilizia**
- **Avviare la libera professione: pratiche edilizie, CAD, topografia,amministrazioni condomini, stima di immobili.**

Proseguire gli studi universitari
Proseguire con corsi post diploma

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Quadro orario Biennio comune

INSEGNAMENTI DI RIFERIMENTO	1° ANNO	2° ANNO
ITALIANO	4	4
INGLESE	3	3
MATEMATICA	4	4
STORIA	2	--
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
GEOGRAFIA	--	2
SCIENZE MOTORIE	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1
SCIENZE INTEGRATE	4	4
TIC	2	2
TECNOLOGIE E TECNICHE DI PRESENTAZIONE GRAFICA	2	2
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	6	6

Al termine del secondo anno le allieve e gli allievi potranno scegliere uno dei tre seguenti percorsi:

Enogastronomia settore cucina
Bar – Sala e vendita
Accoglienza turistica e promozione del territorio

Quadro orario area generale triennio

INSEGNAMENTI DI RIFERIMENTO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LINGUA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera Percorso : Enogastronomia settore cucina			
	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3*	4*
Laboratorio enogastronomia cucina	7	6	5
Laboratorio enogastronomia Bar-sala vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Totale ore	18	18	18
Ore di compresenza 4 settimanali: B020 Laboratorio enogastronomia e cucina con Scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/6/2018)*			

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera Percorso Bar- sala e vendita			
	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Laboratorio enogastronomia cucina	0	2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-sala vendita	6*	4*	4*
Laboratorio accoglienza turistica	0	0	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Inglese per scopi specifici	2	2	0
Totale ore	18	18	18
Ore di compresenza 4 settimanali: B021 Laboratorio enogastronomia Bar e Sala Vendita con Scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/6/2018)*			

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera Percorso: Accoglienza turistica e Promozione del territorio			
	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	0	0
Laboratorio accoglienza turistica	6	4	4
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Tecniche di comunicazione	0	2	2
Arte e territorio	0	3*	2*
Inglese per scopi specifici	2	2	2
Totale ore	18	18	18
Ore di 4 settimanali: B019* Laboratorio accoglienza turistica con Diritto e Tecniche Amministrative / Arte e territorio (Nota Ministeriale 14/6/2018)			

Il diplomato nel percorso Enogastronomia settore cucina:

- Possiede una conoscenza approfondita della filiera dell'enogastronomia
- Opera nel sistema produttivo promuovendo e valorizzando le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze gastronomiche
- È in grado di produrre, trasformare e conservare i prodotti enogastronomici e sa curare la presentazione dei prodotti enogastronomici, utilizzando adeguate tecniche di comunicazione e relazione orientate al cliente

Il diplomato nel percorso Bar- sala e vendita

- Organizza l'erogazione e la commercializzazione di prodotti e servizi enogastronomici
- È in grado di adeguare alle richieste dei mercati la produzione e la vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- Sa utilizzare adeguate tecniche di comunicazione per valorizzare e promuovere i prodotti del territorio
- Nel settore bar sa utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico e nutrizionale
- Con idonee attrezzature, prepara bevande miscelate elaborate

Il diplomato in questi percorsi potrà :

Inserirsi nel mondo del lavoro: imprese ristorative, ristorazione collettiva e commerciale, pasticcerie, navi da crociera, centri di formazione

Proseguire gli studi: corsi post diploma, percorsi di laurea

Il diplomato nel percorso Accoglienza turistica e Promozione del territorio:

- Gestisce e coordina tutte le attività di ricevimento e di assistenza agli ospiti delle strutture ricettive
- Sa organizzare i diversi servizi in relazione alle esigenze dei clienti
- Sa progettare servizi turistici che valorizzino le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- Sovraintende alla gestione economica e finanziaria delle aziende turistiche ed alberghiere

Il diplomato potrà:

Inserirsi nel mondo del lavoro: in imprese alberghiere, agenzie di viaggio, servizi accoglienza presso imprese turistiche, centri congressi e poli fieristici, presso uffici e enti di promozione turistica del territorio; come animatore turistico in villaggi turistici e navi da crociere, come guida turistica o accompagnatore turistico previo superamento di un esame regionale

Proseguire gli studi: corsi post diploma, percorsi di laurea

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Quadro orario Biennio comune:

INSEGNAMENTI DI RIFERIMENTO	1° ANNO	2° ANNO
ITALIANO	4	4
INGLESE	3	3
MATEMATICA	4	4
STORIA	2	--
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
GEOGRAFIA	--	2
SCIENZE MOTORIE	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1
SCIENZE INTEGRATE	4	4
TIC	2	2
TECNOLOGIE E TECNICHE DI PRESENTAZIONE GRAFICA	2	2
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	6	6

Quadro orario triennio area generale

INSEGNAMENTI DI RIFERIMENTO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LINGUA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1

Area indirizzo:

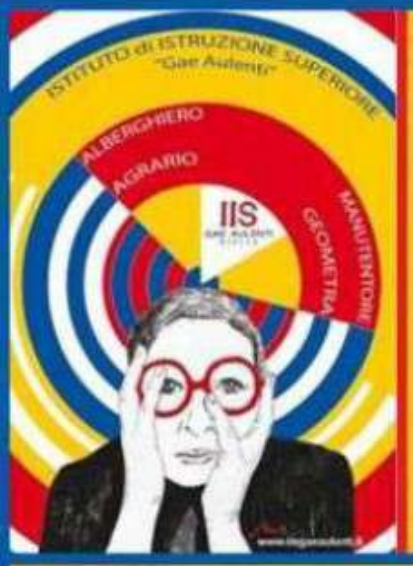
INSEGNAMENTI	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	5*	5*	4*
TECNOLOGIE ELETTRICHE-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI	5*	4*	3*
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE E DI DIAGNOSTICA	4*	5*	6*
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	4	4	5
Ore di compresenza complessive 9 (Nota Ministeriale 14/6/2018)			

Il diplomato manutentore sarà in grado di:

- Leggere e cablare circuiti elettrici ed elettronici
- Installare reti elettriche, di telecomunicazione e domotiche civili
- Programmare sistemi automatici industriali con uso di PLC
- Disegnare e realizzare piccoli manufatti meccanici
- Programmare e controllare con l'uso dei software impianti automatici e robotizzati, programmare ed utilizzare bracci robotici
- Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature
- Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine collaborando alla fase di collaudo e installazione
- Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste

Il diplomato potrà:

- Inserirsi nel mondo del lavoro: come installatore e manutentore industriale nel settore elettromeccanico e termotecnico; installatore e manutentore di impianti civili elettrici, meccanici, elettronici ed elettrotecnici, come riparatore e manutentore di piccoli e grandi elettrodomestici
- Proseguire gli studi : corsi post diploma, percorsi di laurea



Sedi & Contatti

SEDE CENTRALE
Viale Macallè, 54 (13900 Biella)
Tel. 015402748
Fax. 0158496093
E-mail: BIIS00700C@istruzione.it

IIS GAE AULENTI BIELLA

SEDE Corso G. Pella
(13900 Biella)
Tel. 0158408300

SEDE Cascina vigna
Strada Barazzetto
Vandorno, 3/A
(13900 Biella)
Tel. 0158551896

SEDE DI MOSSO
Via Quintino Sella, 42
(13822 Mosso-BI)
Tel. 015757997

SEDE DI CAVAGLIA'
Via San Giovanni Bosco 5
(13811 Cavaglià-BI)
Tel. 3314251882