





# Istituto Istruzione Secondaria Superiore "NICOLA MOCCIA" - NARDÒ

ALBERGHIERO Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (EOA)

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale (SSAS)

Manutenzione e Assistenza Tecnica (MAT)



# Costruisci con noi il tuo futuro!

Via Bonfante, 83 - 73048 Nardò (Lecce)
Tel. 0833.562865 - www.iissmoccia.edu.it - leis02300b@istruzione.it

### Identità dell'Istituto

L'Istituto "N. Moccia", ubicato in un edificio nuovo, accogliente e funzionale in via Bonfante con sede staccata in via Bologna, promuovendo la dinamica integrazione delle competenze culturali generali e tecnico-professionali specifiche, consente agli studenti diplomati sia la prosecuzione degli studi che l'inserimento nel mondo del lavoro. L'offerta fomativa, articolata in tre indirizzi:

- 1) Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (EOA)
- 2) Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale (SSAS)
- 3) Manutenzione e Assistenza Tecnica (MAT)

è caratterizzata da qualificate attività laboratoriali, dinamici percorsi di Alternanza Scuola Lavoro anche internazionali, interessanti progetti per lo sviluppo delle competenze digitali, soggiorni all'estero per lo studio di Inglese e Francese, partecipazione a concorsi nazionali, attenzione ai bisogni educativi speciali.

La pluriennale esperienza di ideazione e realizzazione di Progetti PON, POR, CIPE permette di ampliare l'offerta formativa e la dotazione di ambienti per l'apprendimento sempre più innovativi. **Dopo l'Esame di Stato:** 

Accesso a tutti i corsi di laurea o diploma universitario;

Concorsi nella pubblica amministrazione;

Impieghi nelle aziende private;

Libere professioni.













## Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale (SSAS)

Il diplomato/a in Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale (SSAS) acquisisce competenze professionali di carattere teorico e tecnico-pratico spendibili nell'ambito dei servizi-assistenziali, educativi e del tempo libero in strutture pubbliche e private. Opera con soggetti di diversa età al fine di promuovere e contribuire allo sviluppo delle potenzialità di crescita personale di inserimento e partecipazione.

Nel corso del triennio agli/alle allievi/e è data la possibilità di acquisire la Qualifica **OSS** a seguito della partecipazione a progetti specifici attuati da Enti di Formazione del territorio e finanziati dalla Regione Puglia.

Il diplomato/a dei Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale sa avvalersi dei metodi di ricerca, programma gli interventi e ne modula l'efficacia; si colloca nei mercati occupazionali delle agenzie di animazione, cooperative socio-assistenziali (minori e an-

ziani), negli ambiti pubblici e privati del territorio per dare risposte agli stati di bisogno degli utenti.

Insegnamenti	Classe di	1	2	3	4	5	
	Concorso	ralo					
A-12   4   4   4   4   4   4   4   4   4							
	A-24(a)	3	3	3	<u> </u>	3	
Inglese Matematica	A-26/A-27/A-			3	3		
iviatematica	47	4	4	3	3	3	
Storia	A-12	1	2	2	2	2	
Geografia	A-21	1					
Diritto e economia	A-46	2	2				
Scienze motorie	A-48	2	2	2	2	2	
RC o attività		1	1	1	1	1	
alternative							
TOTALI AREA		18	18	15	15	15	
GENERALE		10	10	15	15	15	
Area di Indirizzo							
Francese		2	2	3	3	3	
Scienze Integrate	Fisica A-20	1					
	Chimica A- 34		1				
	Sc. nat.A-50	1	2				
Tic	A-41	2	2				
Metodologie Op.	B-23	4	4	3			
Scienze Umane e	A-18	4	3	4	5	5	
Soc.		4	3	4	J	3	
Diritto,							
legislazione				3	3	3	
sociale, economia				3	٦	3	
sanitarie							
Disc. sanitarie				4	4	4	
Scienze Ec.					2	2	
Aziendali							
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		14	14	17	17	17	
TOTALE GENERALE		32	32	32	32	32	









# Indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" (EOA)













	Area Generale					
Discipline	Classe di concorso	1	2	3	4	5
Italiano	A-12	4	4	4	4	4
Inglese	A-24(a)	3	3	3	3	3
Matematica	A-26/A-27/A-47	4	4	3	3	3
Storia	A-12	1	2	2	2	2
Geografia	A-21	1				
Diritto e economia	A-46	2	2			
Scienze motorie	A-48	2	2	2	2	2
RC o attività alternative		1	1	1	1	1
Totale	ore Area Generale	18	18	15	15	15
ARTIO	COLAZIONE "Enogas	tronomia'				
Discipline	Classe di concorso	1	2	3	4	5
Francese		2	1	3	3	3
	Fisica A-20	1				
Scienze Integrate	Chimica A-34		1			
Scienze integrate	Sc. nat.A-50	1	1			
Tic	A-41	1	2			
				4	2	
Scienze degli Alimenti	A-31	2	2	4	3	3
di cui in compresenza					2	
Diritto e tec. Amm.				4	5	5
Lab. di enogastronomia	B-20	3	2	6	4	4
di cui in compresenza		1	1			
Lab. di Bar Sala e Vendita	B-21	2	2		2	2
di cui in compresenza		1	1			
Totale o	ore Area di indirizzo	14	14	17	17	17
ARTICOL	AZIONE "Servizi di s	ala e vend	ita"			
Discipline	Classe di concorso	1	2	3	4	5
Francese		2	1	3	3	3
Trancesc	Fisica A-20	1				
S. Carrier Branch	Chimica A-34	_	1			
Scienze Integrate	Sc. nat.A-50	1	1			
Tic	A-41	1	2			
Scienze degli Alimenti	A-41 A-31			4	3	3
	A-41 A-31	1	2	4	3	3
Scienze degli Alimenti	A-41 A-31	1	2	4		3
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza	A-41 A-31	1	2		2	
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm.	A-41 A-31 B-20	1 2	2 2		2 5	5
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia	A-41 A-31 B-20	2	2 2		2 5	5
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza	A-41 A-31 B-20	1 2 2 1	2 2 2 1	4	2 5 2	5
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza	A-41 A-31 B-20	1 2 2 1 2	2 2 2 1 2	4	2 5 2	5
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza	A-41 A-31 B-20 B-21 pre Area di indirizzo	1 2 2 1 2 1 14	2 2 1 2 1 14	6	2 5 2 4	5 2
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale d	A-41 A-31 B-20 B-21 pre Area di indirizzo	1 2 2 1 2 1 14	2 2 1 2 1 14	6	2 5 2 4	5 2
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale d ARTICOLAZIONE "Enogastronomia	A-41 A-31 B-20 B-21 pre Area di indirizzo omia" Opzione Prod	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia	2 2 1 2 1 14 ri artigian	4 6 17 cali e indus	2 5 2 4 17	5 2 4
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di ARTICOLAZIONE "Enogastronomia	A-41 A-31 B-20 B-21 pre Area di indirizzo omia" Opzione Prod	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia	2 2 1 2 1 14 ri artigian	4 6 17 cali e indus	2 5 2 4 17 striali 4	5 2 4 17
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di Carricola Marticolazione "Enogastronomo Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione,	A-41 A-31 B-20 B-21 Dre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia	2 2 1 2 1 14 ri artigian	4 6 17 ali e indu:	2 5 2 4 17 striali 4 3 3	5 2 4 17 5 3 3
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale o ARTICOLAZIONE "Enogastrono Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con	A-41 A-31 B-20 B-21 Dre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia	2 2 1 2 1 14 ri artigian	6 17 ali e indu: 3	2 5 2 4 17 striali 4 3 3 1	5 2 4 17 5 3 3
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale o ARTICOLAZIONE "Enogastrono Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della	A-41 A-31 B-20 B-21 Dre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia	2 2 1 2 1 14 ri artigian	4 6 17 rali e indus 3 3 3 3 1	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2	5 2 4 17 5 3 3 1 2
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di ARTICOLAZIONE "Enogastronomico Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici	A-41 A-31 B-20 B-21 Dre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia	2 2 1 2 1 14 ri artigian	4 6 17 17 sali e indus 3 3 3 3 1 9	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3	5 2 4 17 5 3 3 1 1 2 3
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale o ARTICOLAZIONE "Enogastrono Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei	A-41 A-31 B-20 B-21 Dre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia	2 2 1 2 1 14 ri artigian	4 6 17 rali e indus 3 3 3 3 1	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3	5 2 4 17 5 3 3 1 1 2 3 4
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di Cari in compresenza Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti	A-41 A-31 B-20 B-21 Bre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia	2 2 1 2 1 14 ri artigian	4 6 17 17 sali e indus 3 3 3 1 9 2	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3 3 3	5 2 4 17 5 3 3 1 1 2 3 4 2
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di Compresenza Totale di Compresenza Totale di Compresenza Totale di Compresenza Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti	A-41 A-31 B-20 B-21 Bre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia 1	2 2 1 2 1 14 ri artigian 2	4 6 17 17 sali e indus 3 3 3 3 1 9	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3	5 2 4 17 5 3 3 1 1 2 3 4
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di ARTICOLAZIONE "Enogastronomico Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale di ARTICO	A-41 A-31 B-20 B-21 Bre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo plazione "Accoglier"	2 1 2 1 14 otti dolcia 1	2 2 1 2 1 14 ri artigian 2	4 6 17 ali e indu: 3 3 3 1 9 2 18	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3 18	5 2 4 17 5 3 3 1 2 3 4 2 18
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di Compresenza Totale di Compresenza Totale di Compresenza Totale di Compresenza Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti	A-41 A-31 B-20 B-21 Bre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo	2 1 2 1 14 otti dolcia 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 1 2 1 14 ri artigian 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4  6  17  ali e indus  3  3  1  9  2  18	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3 18	5 2 4 17 5 3 3 1 1 2 3 4 2
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di ARTICOLAZIONE "Enogastronomico Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale di ARTICO	A-41 A-31 B-20 B-21 Breadi indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo DEAZIONE "Accoglier Classe di concorso	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia 1 1 2 a turistic 1 2 2 1 2 2 1 2 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 3 2 3 3 3 3	2 2 1 2 1 14 ri artigian 2	4 6 17 ali e indu: 3 3 3 1 9 2 18	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3 18	5 2 4 17 5 3 3 1 2 3 4 2 18
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di ARTICOLAZIONE "Enogastronomico Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale di Obscipline	A-41 A-31 B-20 B-21 Bre Area di indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo plazione "Accoglier"	2 1 2 1 14 otti dolcia 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 1 2 1 14 ri artigian 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4  6  17  ali e indus  3  3  1  9  2  18	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3 18	5 2 4 4 17 5 3 3 1 2 3 4 2 18 5 5
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di ARTICOLAZIONE "Enogastronomico Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale di Obscipline	A-41 A-31 B-20 B-21 Breadi indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo DEAZIONE "Accoglier Classe di concorso	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia 1 1 2 a turistic 1 2 2 1 2 2 1 2 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 3 2 3 3 3 3	2 2 1 2 1 14 ri artigian 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4  6  17  ali e indus  3  3  1  9  2  18	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3 18	5 2 4 4 17 5 3 3 1 2 3 4 2 18 5 5
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale o ARTICOLAZIONE "Enogastronomico Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale o Discipline Francese	A-41 A-31 B-20 B-21 Bread indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo DEAZIONE "Accoglier Classe di concorso Fisica A-20	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia 1 1 2 aturistic 1 2 2 1 2 2 1 2 2 3 2 3 2 3 3 3 3 3 3 3	2 2 1 2 1 14 ri artigian 2 2 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	4  6  17  ali e indus  3  3  1  9  2  18	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3 18	5 2 4 17 5 3 3 1 2 3 4 2 18 5 5
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale o ARTICOLAZIONE "Enogastronomico Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale o Discipline Francese	A-41 A-31 B-20 B-21 Bread indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dread indirizzo CLAZIONE "Accoglier Classe di concorso Fisica A-20 Chimica A-34	1 2 2 1 2 1 14 otti dolcia 1 1 2 1 2 1 1 2 1 1 2 1 1 2 1 1 2 1 1 1 2 1	2 2 1 2 1 14 ri artigiam 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	4  6  17  ali e indus  3  3  1  9  2  18	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3 18	5 2 4 17 5 3 3 1 2 3 4 2 18 5 5
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale de ARTICOLAZIONE "Enogastronomia Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale de ARTICO Discipline Francese Scienze Integrate	A-41 A-31 B-20 B-21 B-21 Breadi indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo CLAZIONE "Accoglier Classe di concorso Fisica A-20 Chimica A-34 Sc. nat.A-50	1 2 1 2 1 14 otti dolcia 1 2 1 2 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 1 2 1 14 ri artigiam 2 2 1 1 1 1 1 1	4  6  17  ali e indus  3  3  1  9  2  18	2 5 2 4 4 17 striali 4 3 3 3 1 2 3 3 3 18	5 2 4 17 5 3 3 1 2 3 4 2 18 5 5
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale de ARTICOLAZIONE "Enogastronomico Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale de ARTICO Discipline Francese Scienze Integrate Tic	A-41 A-31 B-20 B-21 B-21 B-21 B-21 B-21 Crea Area di indirizzo comia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo clazione "Accoglier Classe di concorso Fisica A-20 Chimica A-34 Sc. nat.A-50 A-41 A-31	1 2 1 1 4 otti dolciz 1 2 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 1 2 1 14 ri artigiam 2 2 1 1 1 1 1 2	4 6 17 ali e indu: 3 3 3 1 9 2 18 3 3 3	2 5 2 4 17 17 striali 4 3 3 1 2 3 3 3 18 4 4 3	5 2 4 17 5 3 3 1 2 2 3 4 2 18 5 3
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale de ARTICOLAZIONE "Enogastronomia Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale de ARTICO Discipline Francese Scienze Integrate Tic Scienze degli Alimenti di cui in compresenza	A-41 A-31 B-20 B-21 B-21 B-21 B-21 B-21 Crea Area di indirizzo comia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo clazione "Accoglier Classe di concorso Fisica A-20 Chimica A-34 Sc. nat.A-50 A-41 A-31	1 2 1 1 4 otti dolciz 1 2 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 1 2 1 14 ri artigiam 2 2 1 1 1 1 1 2	4 6 17 ali e indu: 3 3 3 1 9 2 18 3 3 3	2 5 2 4 4 17 17 striali 4 3 3 1 2 3 3 3 18 4 4 3 2	5 2 4 4 17 5 3 3 1 2 3 3 4 2 18 5 3 3
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale de ARTICOLAZIONE "Enogastronomia Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale de ARTICOLAZIONE  Discipline Francese  Scienze Integrate Tic Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm.	A-41 A-31 B-20 B-21 B-21 B-21 B-21 B-21 Crea Area di indirizzo comia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo clazione "Accoglier Classe di concorso Fisica A-20 Chimica A-34 Sc. nat.A-50 A-41 A-31	1 2 1 1 4 otti dolciz 1 2 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 1 2 1 14 ri artigiam 2 2 1 1 1 1 1 2	4 6 17 ali e indus 3 3 3 1 9 2 18 3 3 4	2 5 2 4 4 17 17 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	5 2 4 4 17 5 3 3 1 2 2 18 5 3 3 2 2 6 6
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale de ARTICOLAZIONE "Enogastronomia Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale de ARTICO Discipline Francese Scienze Integrate Tic Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Tecniche di comunicazione	A-41 A-31 B-20 B-21 B-21 Breadi indirizzo omia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 DOTE Area di indirizzo DEAZIONE "Accoglier Classe di concorso Classe di concorso DEAZIONE "Accoglier Classe di concorso A-31 C-35 A-41 A-31	1 2 1 1 1 1 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 2 2 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 2 2 1	2 2 1 2 1 14 ri artigian 2 1 1 1 2 2 2	4	2 5 2 4 4 3 3 3 18 4 3 3 3 18 4 4 3 3 5 6 6 6 6 2	5 2 4 4 17 5 3 3 1 2 2 18 5 3 3 2 2 6 6 2
Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Lab. di enogastronomia di cui in compresenza Lab. di Bar Sala e Vendita di cui in compresenza Totale di ARTICOLAZIONE "Enogastronomia Discipline Francese Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. tec. Microbiologica (compresenza con Diritto e tecniche amministrative della Laboratorio dei servizi enogastronomici Tecniche di organizzazione e gestione dei Analisi e controlli chimici dei prodotti Totale di Obscipline Francese Scienze Integrate Tic Scienze degli Alimenti di cui in compresenza Diritto e tec. Amm. Tecniche di comunicazione Lab. di Accoglienza tur.	A-41 A-31 B-20 B-21 B-21 B-21 B-21 B-21 Crea Area di indirizzo comia" Opzione Prod Classe di concorso A-31 C-35 A-46 B-20 A-34 Dre Area di indirizzo clazione "Accoglier Classe di concorso Fisica A-20 Chimica A-34 Sc. nat.A-50 A-41 A-31	1 2 1 1 4 otti dolciz 1 2 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 1 2 1 14 ri artigiam 2 2 1 1 1 1 1 2	4 6 17 ali e indus 3 3 3 1 9 2 18 3 3 4	2 5 2 4 4 17 17 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	5 2 4 4 17 5 3 3 1 2 3 4 4 2 18 5 3 3 4 4 2 6 6

#### Le articolazioni dell'indirizzo EOA

L'indirizzo prevede tre articolazioni; in ognuna di esse è possibile acquisire l'attestato di qualifica al terzo anno:

#### • Articolazione Enogastronomia (ENO)

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, trasformazione, produzione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

#### Sbocchi professionali

- Chef
- Responsabile dei Servizi di Ristorazione
- Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti.





• Articolazione Enogastronomia opzione Prodotti Dolciari artigianali e industriali Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, trasformazione, produzione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

#### Sbocchi professionali

- Maestro pasticciere
- Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti.

#### Articolazione Sala e Vendita (SV)

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative gestionali in realzione alla amministrazione, ptoduzione, organizzazione, erogazione e vendita dei prodotti e servizi enogastronomici con particolare riferimento all'abbinamento cibo vino.

#### Sbocchi professionali

- Barman Sommelier Maître
- Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti.
- Corso triennale di Enologia.





Articolazione Accoglienza Turistica (AT)

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico albeghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

#### Sbocchi professionali

- Responsabile dei Servizi di Alloggio e Ricevimento
- Direttore d'albergo Operatore congressuale
- Corso di Laurea in Scienze del Turismo e similari

### Indirizzo "Manutenzione e Assistenza Tecnica" (MAT)

L'Indirizzo offre allo studente la possibilità di conseguire la qualifica di: Operatore di impianti termo – idraulici in quanto acquisisce competenze professionali di carattere teorico e tecnico-pratico, spendibili nell'ambito di manutenzione di impianti idrici, termici e dei motori, in relazione alle norme di sicurezza, di risparmio energetico e di inquinamento ambientale. Il diplomato/a di Manutenzione e Assistenza Tecnica ha competenze specifiche nel settore delle macchine idrauliche, termiche e degli impianti tecnici di edifici civili e industriali; è in grado di coordinare interventi di predisposizione, avviamento, controllo e manutenzione di impianti e macchine.

Si colloca nei mercati occupazionali con ampie prospettive nel campo delle nuove tecnologie energetiche, nei nuovi sistemi di diagnosi sugli autoveicoli (meccatronica).

Insegnamenti	Classe di concorso	1	2	3	4	5		
Area Generale								
Italiano	A-12	4	4	4	4	4		
Inglese	A-24(a)	3	3	3	3	3		
Matematica	A-26/A-27/A-47	4	4	3	3	3		
Storia	A-12	1	2	2	2	2		
Geografia	A-21	1						
Diritto e	A-46	2	2					
economia								
Scienze	A-48	2	2	2	2	2		
motorie								
RC o attività		1	1	1	1	1		
alternative								
TOTALE AREA		18	18	15	15	15		
COMUNE								
	Area di I	ndirizz	0					
	Fisica A-20	2	2					
Scienze	Chimica		2					
Integrate	A-34							
	Sc. nat.A-50	2						
Tic	A-41	2	2					
T.T.P.G.	A-42							
Tecnologie e Tecniche di		2	2					
Presentazione								
Grafica	B-17							
Lab. Tec. Ed	D-1/	6	6	6	3	3		
Esercit.				_	_	2		
T.M.A.				3	5	3		
T.T.I.M.				3	5	8		
T.E.E.		4.4	4.4	5	4	3		
TOTALE AREA		14	14	17	17	17		
DI INDIRIZZO		22	22	22	22	22		
TOTALE		32	32	32	32	32		
GENERALE								







# Ampliamento offerta formativa

L'Istituto integra le attività curricolari con percorsi educativi e didattici significativi:

- PON FSE per il potenziamento delle competenze di base di recupero nelle discipline di base (Italiano, Matematica, Lingue straniere).
- PON FSE per l'implementazione delle competenze tecnico professionali e ancora attività relative a:
  - Orientamento Scolastico e Professionale.
  - Legalità e Costituzione.
  - Cultura della Solidarietà.
  - Laboratorio Teatrale.
  - Laboratorio Giornalistico.
  - Corsi serali per adulti.

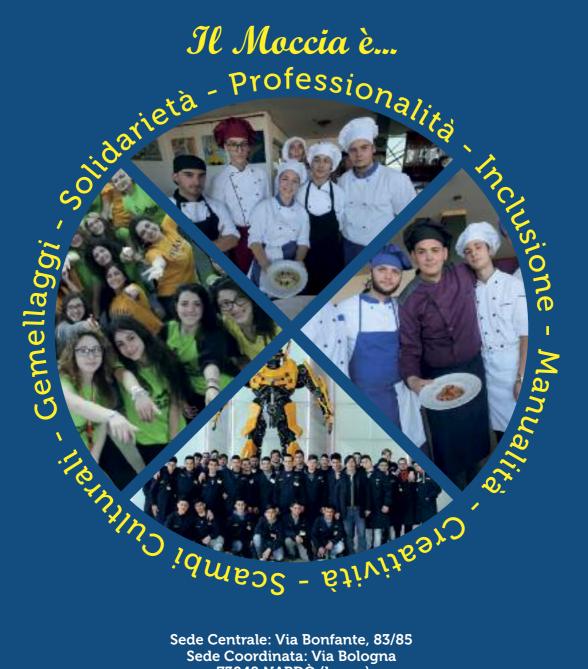
L'Istituto è presente nelle manifestazioni e concorsi del Territorio e... oltre.











Sede Centrale: Via Bonfante, 83/85 Sede Coordinata: Via Bologna 73048 NARDÒ (Lecce)

Tel. 0833.562865

www.iissmoccia.edu.it - leis02300b@istruzione.it