



galileoferraris.iis



Istituto di Istruzione  
Superiore G. Ferraris -  
Ragusa



**OPEN DAY** **2023**  
**24**



SEDE VIA N. TOMMASEO  
RAGUSA

9:00 - 12:00  
16:00 - 18:00

**ISTITUTO PROFESSIONALE**  
Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie "Odontotecnico"  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
Industria e Artigianato per il Made in Italy  
Manutenzione e Assistenza Tecnica  
Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

**OPEN LAB**

**LABORATORI APERTI** tutti i sabati mattina di Dicembre e Gennaio, dalle ore 9:00 alle ore 12:00, per gli alunni delle Scuole Medie con possibilità di visita e attività laboratoriali con alunni tutor delle due sedi.

**SCUOLA APERTA** nei mesi di Dicembre e Gennaio, tutte le mattine dal lunedì al venerdì, per le scolaresche con possibilità di visita e attività laboratoriali con alunni tutor delle due sedi.

Da fissare dietro appuntamento con le funzioni strumentali.

**OPEN SCHOOL**

# Istituto Professionale

Via N. Tommaseo, 5 - Ragusa tel. 0932 252860

## ORIENTAMENTO



Quale lavoro mi piacerebbe fare?

Come capire qual è il lavoro adatto a me?

Per individuare il **lavoro** più indicato per te,  
bisogna trovare

il **giusto** bilanciamento tra quattro indicatori  
che sono:

1. **cosa ti piace ?**
2. **cosa sei bravo a fare ?**
3. **quali tue abilità potrebbero essere una professione ?**



## 2 sedi – 3 PERCORSI DI ISTRUZIONE



### SEDE VIA PIETRO NENNI

- LICEO ARTISTICO
- ISTITUTO TECNICO  
TECNOLOGICO

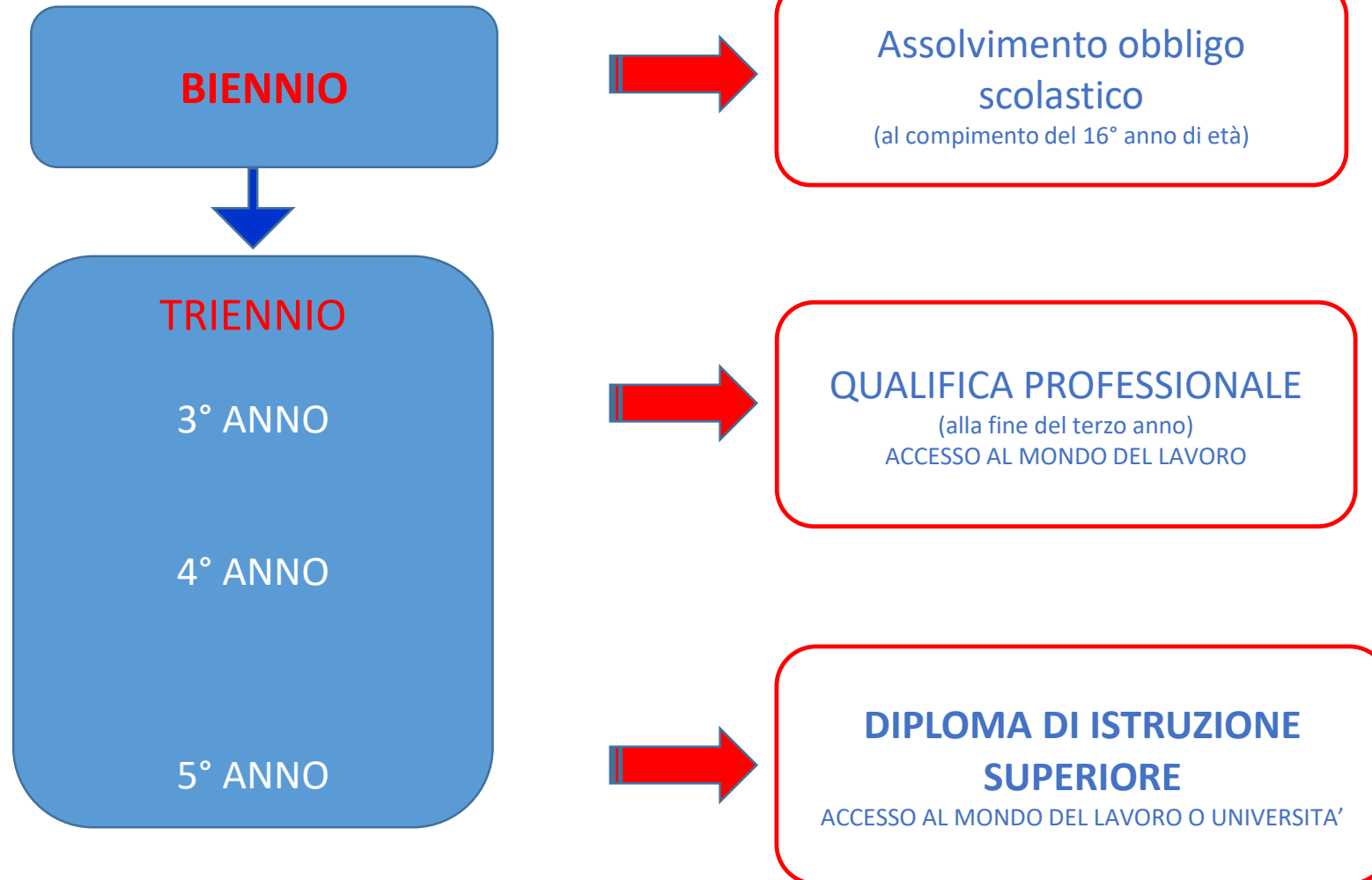


### SEDE VIA NICCOLO' TOMMASEO

- **ISTITUTO  
PROFESSIONALE**

## PERCORSO FORMATIVO

## SBOCCHI



# QUALIFICA O DIPLOMA?



## QUALIFICA PROFESSIONALE

- Lavoro presso imprese private

## DIPLOMA DI ISTRUZIONE SUPERIORE

- Lavoro presso enti/impresе privati e **pubblici**.
- Accesso a concorsi
- Accesso al mondo universitario
- Possibilità di insegnare nelle scuole e negli istituti professionali come **insegnante tecnico pratico (ITP)**

**“Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, ODONTOTECNICO”**

**Manutenzione e assistenza tecnica**

**Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera**

**4 articolazioni**

- Enogastronomia (cucina)
- Arte Bianca e Pasticceria
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica

**NEW!**

**Servizi per la Sanità e l’assistenza sociale**

**Industria e Artigianato per il “Made in Italy”**

## “Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, ODONTOTECNICO”

**Cosa si studia:** *Gnatologia, Anatomia fisiologia e Igiene, Materiali dentali e Legislazione socio-sanitaria*

**Cosa si realizza:** *rappresentazione e modellazione odontotecnica attraverso l'impiego di materiali specifici e delle nuove tecniche digitali con scanner e stampanti 3D .*

**Interessi:** *disegno, modellazione.*

**Attitudini:** *manualità e buone doti relazionali.*

**Competenze:** *Costruzione, su modelli tratti dalle impronte fornite dai medici odontoiatri, di apparecchi correttivi e protesi dentarie*



## Quadro orario Odontotecnico



Materia	1°	2°	3°	4°	5°
<b>Asse dei linguaggi:</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
<b>Asse matematico:</b>					
Matematica	4	4	3	3	3
<b>Asse storico sociale:</b>					
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed economia	2	2			
<b>Scienze motorie e sportive</b>					
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Asse scientifico, tecnologico, professionale:</b>					
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) <i>di cui in compresenza</i>	2 (1)	2 (1)			
Scienze integrate (Chimica) <i>di cui in compresenza</i>	2 (1)	2 (1)			
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione <i>di cui in compresenza</i>	2 (2)	2 (2)			
Anatomia Fisiologia Igiene <i>di cui in compresenza</i>	2	2	2 (2)		
Gnatologia <i>di cui in compresenza</i>				3 (2)	3 (3)
Rappresentazione e Modellazione odontotecnica <i>di cui in compresenza</i>	2 (2)	2 (2)	4 (4)	4 (4)	
Esercitazioni di laboratorio di odontotecnico	4	4	7	7	8
Scienze dei materiali dentali e laboratorio <i>di cui in compresenza</i>			5 (4)	4 (4)	5 (4)
Diritto e Legislazione socio-sanitaria					2
<b>ore totali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



# LABORATORI ODONTOTECNICO COSA SI FA?



**ESECUZIONE DI UNA PROTESI**

# LABORATORI ODONTOTECNICO ATTREZZATURE



LUCIDATRICE



FONDITRICE AD  
INDUZIONE



MISCELATORE  
SOTTOVUOTO

# Manutenzione e Assistenza tecnica

*Impianti e servizi tecnici industriali e civili*

**Cosa si studia: ELETTROTECNICA - ELETTRONICA - MECCANICA**

**Cosa si realizza: impianti elettrici, impianti idrici, termotecnici e di automazione civile e industriale.**

**Interessi : circuiti elettrici-elettronici, tecnologia.**

**Attitudini: manualità, montaggi e smontaggi.**

**Competenze: installazione e manutenzione di impianti elettrici civili ed industriali ed elettronici, di parti meccaniche - Ricerca guasti.**



## Quadri orario Manutenzione e Assistenza tecnica



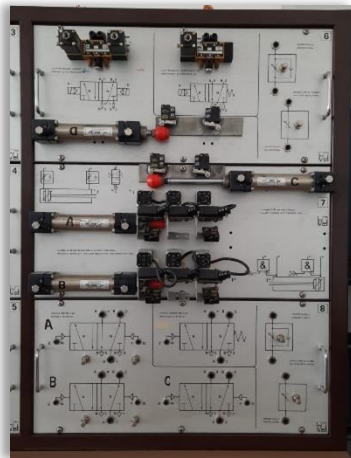
Materia	1°	2°	3°	4°	5°
<b>Asse dei linguaggi:</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
<b>Asse matematico:</b>					
Matematica	4	4	3	3	3
<b>Asse storico sociale:</b>					
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed economia	2	2			
<b>Scienze motorie e sportive</b>					
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
<b>Religione Cattolica o Attività alternative</b>					
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Asse scientifico, tecnologico, professionale:</b>					
Scienze integrate (Fisica) <i>di cui in compresenza</i>	2 (1)	2 (1)			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) <i>di cui in compresenza</i>	2 (1)	2 (1)			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica <i>di cui in compresenza</i>	3 (2)	2 (2)			
Tecnologie dell'Informazione e della comunicazione <i>di cui in compresenza</i>	2 (2)	2 (2)			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	5	6	4	4	5
Tecnologie meccaniche e applicazioni <i>di cui in compresenza</i>			5 (3)	5 (3)	3 (3)
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni <i>di cui in compresenza</i>			5 (3)	4 (3)	4 (3)
Tecnologie e tecniche di installazione/manutenzione <i>di cui in compresenza</i>			4 (3)	5 (3)	6 (3)
<b>ore totali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Cosa si realizza:



IMPIANTI IDRAULICI

- TECNOLOGICO- IMPIANTI CIVILI
- INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE
- TECNOLOGIE MECCANICHE
- ELETTRICO ED ELETTRONICO
- TECNOLOGICO - IMPIANTI INDUSTRIALI



IMPIANTO PNEUMATICO



PANNELLO DIDATTICO



PARTI MECCANICHE



**PIALLATRICE**



**TORNIO**



**FRESATRICE**



**TRASFORMATORI E MOTORI**

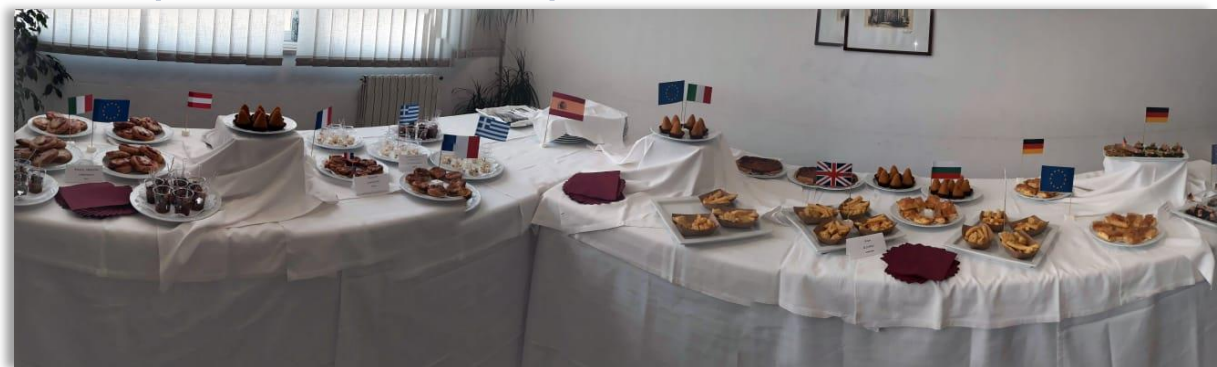
**Cosa si studia:** *Scienza degli alimenti; Laboratori di cucina, sala e vendita, accoglienza turistica; Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive; Lingue straniere.*

**Cosa si realizza:** *preparazione di banchetti, eventi enogastronomici e turistici*

**Interessi:** *cucinare, servire, rapporti con la clientela, organizzazione di eventi.*

**Attitudini:** *buone capacità relazionali e di comunicazione*

**Competenze:** *Progettazione, realizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici*



## Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera 4 ARTICOLAZIONI (dal 3° anno)

- 1. Enogastronomia** : Produzione, trasformazione, conservazione, presentazione e valorizzazione di prodotti enogastronomici
- 2. Arte Bianca e Pasticceria:** varie tecniche per la panificazione, la pasticceria (tra cui cioccolateria; gelateria, cake design), la produzione di pasta fresca
- 3. Sala e vendita:** Erogazione e vendita di prodotti enogastronomici, enologia, l'arte del miscelare.
- 4. Accoglienza turistica:** Organizzazione e gestione di strutture turistico-ricettive.



## Quadri orario

### Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - BIENNIO

Materia	1°	2°	3°	4°	5°
<b>Asse dei linguaggi:</b>					
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	4	4	4	4	4
<b>Lingua inglese</b>	3	3	2	2	2
<b>Asse matematico:</b>					
<b>Matematica</b>	4	4	3	3	3
<b>Asse storico sociale:</b>					
<b>Storia</b>	1	1	2	2	2
<b>Geografia</b>	1	1			
<b>Diritto ed economia</b>	2	2			
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2	2	2	2	2
<b>Religione Cattolica o Attività alternative</b>	1	1	1	1	1
<b>Asse scientifico, tecnologico, professionale:</b>					
<b>Seconda lingua straniera: Lingua francese</b>	2	2	3	3	3
<b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	(1)	(1)			
<b>Scienza degli alimenti</b>	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	(1)	(1)			
<b>Tecnologie dell'Informazione e della comunicazione</b>	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	(2)	(2)			
<b>Laboratorio di sevizi enogastronomici-settore cucina</b>	2+2*	2+2*			
<i>*in codocenza</i>					
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita</b>	2+2*	2+2*			
<i>*in codocenza</i>					
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	(2)	(2)			

ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMICO”					
Scienza e cultura dell'alimentazione <i>di cui in compresenza</i>			4 (2)	3 (1)	3 (1)
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				2	2
Tecniche di comunicazione			1	1	1
ARTICOLAZIONE “ARTE BIANCA E PASTICCERIA”					
Scienza e cultura dell'alimentazione <i>di cui in compresenza</i>			4 (2)	3 (1)	3 (1)
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria			6	5	5
Laboratorio di bar - sala e vendita				2	2
Tecniche di comunicazione			1	1	1
ARTICOLAZIONE “SALA VENDITA e BAR”					
Scienza e cultura dell'alimentazione <i>di cui in compresenza 2</i>			4 (2)	3 (1)	3 (1)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Laboratorio di Enogastronomia - cucina				2	2
Laboratorio di Bar - sala e vendita			6	5	5
Tecniche di comunicazione			1	1	1
ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Tecniche di comunicazione <i>di cui in compresenza</i>			1 (1)	2	2
Laboratori di servizi di accoglienza turistica			6	5	5
Arte e territorio <i>di cui in compresenza</i>			1 (1)	2 (1)	2 (1)
<b>ore totali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## TRIENNIO



**LABORATORI**

CUCINA



CUCINA SOLARE



PLANETARIA



ABBATTITORE



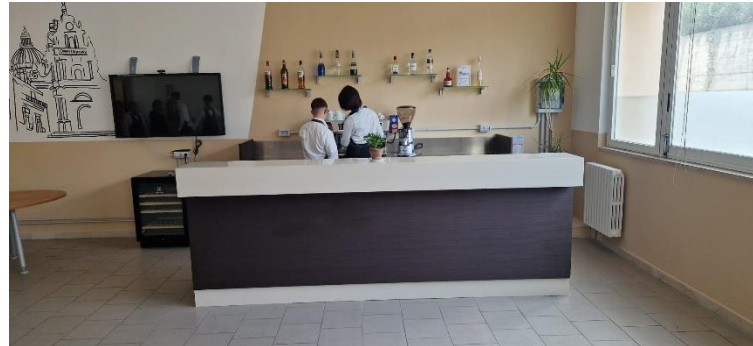
FORNO  
multifunzione

**LABORATORI**

**PASTICCERIA**

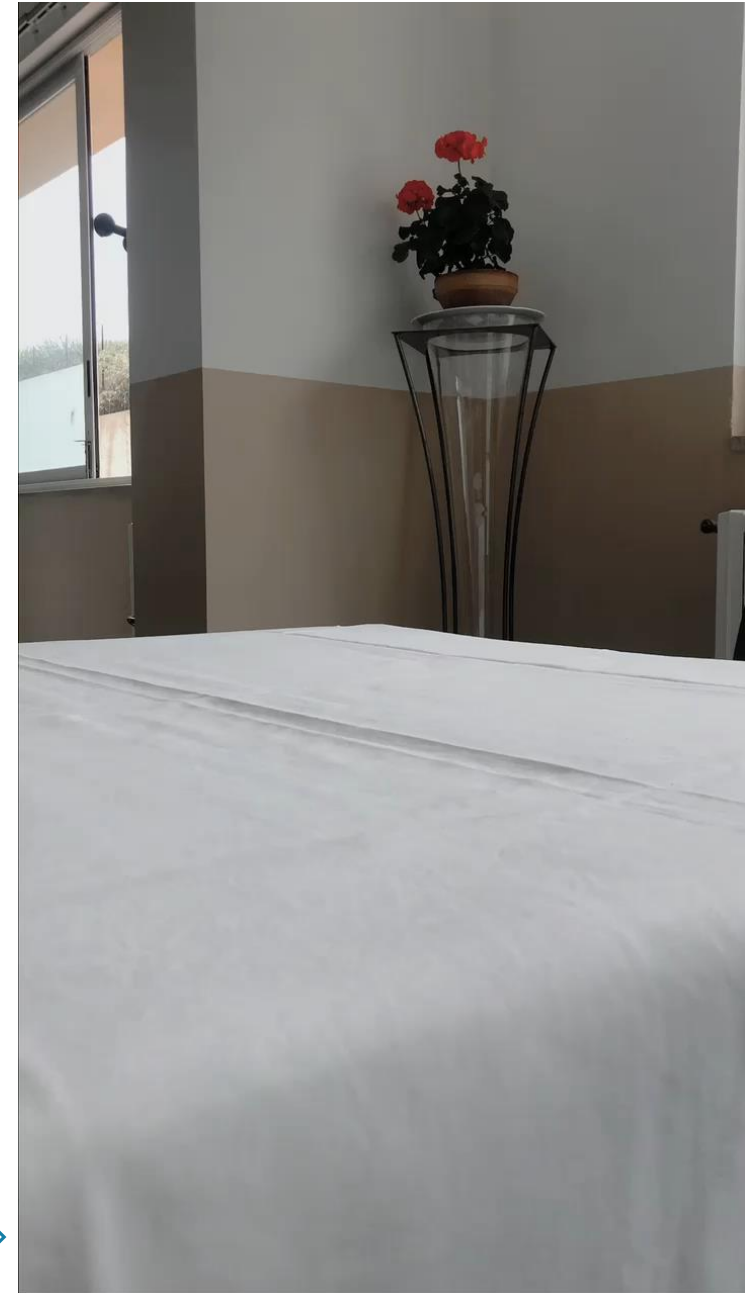


BAR - SALA E VENDITA



DIDATTICA  
IMMERSIVA

PLAY



**LABORATORI**

ACCOGLIENZA  
TURISTICA



FRONT OFFICE



BACK OFFICE



PLANNING

# Servizi per la Sanità e l'assistenza sociale

**NUOVO INDIRIZZO**

Ha come oggetto di studio la **PERSONA** intesa come individuo unico ed irripetibile

**Cosa si studia:** metodologie operative (arte, musicoterapia, teatro), scienze umane e sociali, psicologia.....

**Imparerari a:** migliorare la vita delle persone a livello individuale, familiare, di gruppo o sociale attraverso interventi specifici e tecniche di animazione sociale, ludico e culturale



**Il lavoro del Tecnico dei servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale necessita di:**



- **Capacità di accoglienza**
- **Disponibilità**
- **Capacità di mediazione**
- **Empatia**

**Il diplomato possiede competenze per operare come:**

- **Operatore socio- assistenziale**
- **Mediatore culturale**
- **Operatore dell'impresa socio-sanitaria**
- **Insegnante tecnico-pratico**



NUOVO INDIRIZZO



SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO  
**Indirizzo per il Made in Italy**

**Cosa si studia:** *laboratori tecnologici e progettazioni, i processi produttivi, tecnologie di gestione del processo produttivo*

**Imparerari a:** *utilizzare macchinari, realizzare disegni tecnici, intervenire nei processi industriali tipici del tuo territorio*



## Industria e Artigianato per il “Made in Italy”

E' un percorso costruito proprio sulle esigenze del territorio.

•Sarà rivolto a fornire addetti nei settori della produzione locale (impianti automatizzati per agricoltura e allevamento, produzione semilavorati metallici e non metallici).



# VIENI A TROVARCI



**OPEN DAY** **2023 24**



SEDE VIA N. TOMMASEO RAGUSA

**ISTITUTO PROFESSIONALE**  
Arti Ausiliarie delle Professioni Sanitarie "Odontotecnico"  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
Industria e Artigianato per il Made in Italy  
Manutenzione e Assistenza Tecnica  
Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

**OPEN LAB** **LABORATORI APERTI** tutti i sabati mattina di Dicembre e Gennaio dalle ore 9:00 alle ore 12:00, per gli alunni delle Scuole Medie con possibilità di visita e attività laboratoriali con alunni tutor delle due sedi.

**SCUOLA APERTA** nei mesi di Dicembre e Gennaio, tutte le mattine dal lunedì al venerdì, per le scolaresche con possibilità di visita e attività laboratoriali con alunni tutor delle due sedi.  
Da fissare dietro appuntamento con le funzioni strumentali.

**OPEN SCHOOL**

Slow Food® Sicilia  
**VILLAGGIO DEL GUSTO**  
NATALE 2023 - RAGUSA

Slow Food® Ragusa  
RAGUSA  
ENJOY BAROCCO  
Libera Comunità  
Comunità di Regine

ECCCELLENZE ENOGASTRONOMICHE SICILIANE

Tutti i Weekend  
Dal Venerdì  
Natale, Capodanno  
17:00 - 22:00

La Domenica  
Santo Stefano, Epifania  
10:00 - 13:00 / 17:00 22:00

LABORATORI DEL GUSTO  
DEGUSTAZIONI

RAGUSA  
VIA ROMA  
8/12 - 7/01

CON LA COLLABORAZIONE DEL DIPARTIMENTO REGIONALE SVILUPPO RURALE E TERRITORIALE - SERVIZIO 15 DI RAGUSA

DESPAR BCC PACHINO POP CAFFE  
CHIARAMONTANO bene aia servizi myspresso

CASA SLOW FOOD – via Roma



PER **ISCRIVERTI** VAI SUL SITO:  
[WWW.ISTITUTOFERRARIS.IT](http://WWW.ISTITUTOFERRARIS.IT)

- **ISCRIZIONI**

ENTRO GENNAIO 2024

**SEGUICI INSIEME AI TUOI GENITORI SU:**



Istituto di Istruzione  
Superiore G. Ferraris -  
Ragusa



[galileoferraris.iis](https://www.instagram.com/galileoferraris.iis)

# FERRARIS E' ????????

**CULTURA E COMPETENZA**

**FORMAZIONE E PROFESSIONALITA'**

**ARTE E CREATIVITA'**

Segui il nostro spot su.....

