

**EZIO VANONI**  
**MENAGGIO**

**La scuola  
a portata  
di mano**



**SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI**  
**AMMINISTRAZIONE, FINANZA, MARKETING**  
**TURISMO**  
**LICEO SCIENTIFICO / SCIENZE APPLICATE**  
**COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO**  
**ALBERGHIERO STATALE E IeFP**



LICEO

# LICEO SCIENTIFICO

Tradizionale

Ti piace osservare la realtà in modo tecnico e scientifico? Ti interessa studiare la matematica, le scienze e avere una cultura vasta che ti permetta anche di approfondire lo studio del rapporto tra cultura scientifica e tradizione umanistica?

**Il Liceo scientifico presso il nostro Istituto è il corso adatto a te**

Il percorso del liceo scientifico:

- Indirizza allo studio del nesso tra **cultura scientifica e tradizione umanistica**
- Favorisce l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri della matematica, della fisica e delle scienze naturali
- Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità necessarie per seguire lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e per individuare le interazioni tra le diverse forme del sapere
- Assicura la padronanza dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie relative, anche attraverso la pratica laboratoriale

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, in vista della loro prosecuzione in ambito universitario, dovranno:

- Aver acquisito una formazione culturale equilibrata nei due versanti linguistico-storico-filosofico e scientifico
- Comprendere i nessi tra i metodi di conoscenza propri della matematica e delle scienze sperimentali e quelli propri dell'indagine di tipo umanistico
- Aver raggiunto una conoscenza sicura dei contenuti fondamentali delle scienze fisiche e naturali (chimica, biologia, scienze della terra, astronomia) e, anche attraverso l'uso sistematico del laboratorio, una padronanza dei linguaggi specifici e dei metodi di indagine propri delle scienze sperimentali
- Essere consapevoli delle ragioni che hanno prodotto lo sviluppo scientifico e tecnologico nel tempo con attenzione critica alle dimensioni tecnico-applicative ed etiche delle conquiste scientifiche.

## PIANO DI STUDI:

MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e lett. italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura inglese	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica*	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali**	2	2	3	3	3
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività alt.	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	27	27	30	30	30

(\*) con Informatica al 1°biennio

(\*\*) Biologia, Chimica e Scienze della terra



# LICEO SCIENTIFICO

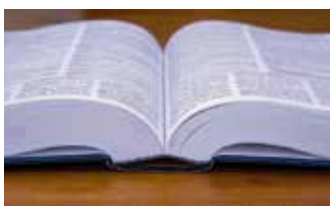
## Scienze applicate

Ti interessano le materie scientifiche e matematiche? Sognavi da bambino/a di diventare uno scienziato o un inventore? Vuoi un corso di studi più incentrato sulle materie tecnologiche e sui laboratori pratici? **Il corso Liceo scientifico con indirizzo Scienze Applicate è la risposta giusta per realizzare il tuo obiettivo**

Il percorso fornisce allo studente competenze particolarmente avanzate negli studi afferenti alla cultura scientifico-tecnologica, con particolare riferimento alle **scienze matematiche, fisiche, chimiche, biologiche, all'informatica e alle loro applicazioni.**

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, in vista della loro prosecuzione in ambito universitario, dovranno:

- Aver acquisito una formazione culturale equilibrata nei due versanti linguistico-storico-filosofico e scientifico.
- Comprendere i nessi tra i metodi di conoscenza propri della matematica e delle scienze sperimentali e quelli propri dell'indagine di tipo umanistico.
- Aver raggiunto una conoscenza sicura dei contenuti fondamentali delle scienze fisiche e naturali (chimica, biologia, scienze della terra, astronomia) e, anche attraverso l'uso sistematico del laboratorio, una padronanza dei linguaggi specifici e dei metodi di indagine propri delle scienze sperimentali.
- Essere consapevoli delle ragioni che hanno prodotto lo sviluppo scientifico e tecnologico nel tempo con attenzione critica alle dimensioni tecnico-applicative ed etiche delle conquiste scientifiche.



### PIANO DI STUDI:

MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e lett. italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura inglese	3	3	3	3	3
Storia e geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali**	3	4	5	5	5
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività alt.	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	27	27	30	30	30

(\*\*) Biologia, Chimica e Scienze della terra



# ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

**Amministrazione,  
Finanza,  
Marketing**

I fenomeni economici nazionali ed internazionali, le relative normative, i sistemi e i processi aziendali e il marketing sono argomenti che stimolano il tuo interesse? **L'indirizzo giusto per te è presso la nostra sede di Menaggio.**

**Il corso porta alla formazione di un diplomato che si occupa di:**

- Amministrazione e finanza
- Attività di marketing
- Normativa civilistica e fiscale
- Processi aziendali
- Gestione di prodotti assicurativi e finanziari
- Tecnologie e software applicativi per la gestione integrata di un'azienda

**Alla conclusione del corso il diplomato AFM avrà la possibilità di:**

- Svolgere l'attività libero-professionale
- Essere assunto da banche, studi, imprese, pubbliche amministrazioni
- Seguire corsi di istruzione post-diploma
- Seguire corsi di formazione universitaria per il conseguimento della laurea triennale e, in seguito, per la laurea magistrale.



## PIANO DI STUDI:

MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Religione o attività alt.	1	1	1	1	1
Lingua e lett. italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Economia Aziendale	2	2	6	7	8
Inglese	3	3	3	3	3
Tedesco	3	3	3	3	3
Informatica	2	2	2	2	-
Matematica	4	4	3	3	3
Sc. Integrate (FISICA)	2	-	-	-	-
Sc. Integrate (CHIMICA)	-	2	-	-	-
Sc. Integrate (BIOLOGIA)	2	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	3	3	3
Economia Politica	-	-	3	2	3
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
<b>Totale ore:</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



S.I.A.

# ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO

## Sistemi informativi Aziendali

Sei appassionato di informatica, ti piace progettare e gestire siti web? Ti interessano l'attività di marketing, i processi aziendali e la gestione dei prodotti assicurativi e finanziari?

**L'indirizzo SIA del nostro istituto è la scelta che fa per te.**

Il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della gestione del sistema informativo aziendale sia alla valutazione, alla scelta e all'adattamento di software applicativi.

**Il corso porta alla formazione di un diplomato SIA che si occupa di:**

- Sistemi informativi aziendali
- Amministrazione e finanza
- Tecnologie e software applicativi per la gestione integrata di un'azienda
- Normativa civilistica e fiscale
- Processi aziendali
- Gestione di prodotti assicurativi e finanziari

**Alla conclusione del corso il diplomato SIA avrà la possibilità di:**

- Svolgere l'attività libero-professionale
- Essere assunto da banche, studi, imprese, pubbliche amministrazioni
- Seguire corsi di istruzione post-diploma
- Seguire corsi di formazione universitaria per il conseguimento della laurea triennale e, in seguito, per la laurea magistrale.



### PIANO DI STUDI:

MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Religione o attività alt.	1	1	1	1	1
Lingua e lett. italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Economia Aziendale	2	2	4	7	7
Inglese	3	3	3	3	3
Tedesco	3	3	3	-	-
Informatica	2	2	4	5	5
Matematica	4	4	3	3	3
Sc. Integrate (FISICA)	2	-	-	-	-
Sc. Integrate (CHIMICA)	-	2	-	-	-
Sc. Integrate (BIOLOGIA)	2	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	3	3	2
Economia Politica	-	-	3	2	3
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
<b>Totale ore:</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



C.A.T.

# ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO

## Costruzioni, Ambiente e Territorio

Vuoi sviluppare competenze nel campo dei materiali, delle macchine e dei dispositivi usati nelle costruzioni? Nell'uso dei mezzi informatici per la rappresentazione grafica, per l'attività progettuale di calcolo e di rilievo topografico? Nell'organizzazione dei cantieri e nella gestione degli impianti? **Il corso CAT ti fornirà gli strumenti per realizzare i tuoi progetti.**

**Il corso porta alla formazione di un tecnico che si occupa di:**

- Progettazione di nuovi edifici ecocompatibili
- Ristrutturazione di edifici esistenti
- Rilievi topografici
- Valutazione e amministrazione di immobili
- Gestione del cantiere e della sicurezza
- Energie rinnovabili e calcolo del risparmio energetico
- Evoluzione digitale nel settore della rappresentazione grafica

**Alla conclusione del corso il diplomato avrà la possibilità di:**

- Svolgere l'attività libero-professionale
- Essere assunto da studi, imprese, pubbliche amministrazioni
- Seguire corsi di formazione universitaria per il conseguimento della laurea triennale e, in seguito, per la laurea magistrale:
  - corso di laurea per geometra laureato (con il patrocinio del collegio geometri di como);
  - corso di laurea presso supsi di lugano
  - corsi di laurea presso politecnici e università

### PIANO DI STUDI:

MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Religione o attività alt.	1	1	1	1	1
Lingua e lett. italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Geografia	1	-	-	-	-
Diritto	2	2	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Sc. Integrate (FISICA)	3	3	-	-	-
Sc. Integrate (CHIMICA)	3	3	-	-	-
Sc. Integrate (BIOLOGIA)	2	2	-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentaz. grafica	3	3	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
Progettazione, costruzioni, impianti	-	-	7	6	7
Topografia	-	-	4	4	4
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
Geopedologia, economia e Estimo	-	-	3	4	4
Gestione del cantiere e Sicurezza	-	-	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Totale ore:	32	32	32	32	32



# ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

## Turismo

Hai capacità nelle relazioni con il pubblico? Sei flessibile? Hai competenze organizzative per progettare e gestire servizi innovativi? Ti interesserebbe lavorare nel settore del turismo? Ti piacciono le lingue straniere e ami viaggiare?  
**Iscriviti da noi, l'indirizzo turismo ti aspetta**

**Il corso porta alla formazione di un diplomato che si occupa di :**

- Imprese del settore turistico
- Valorizzazione del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale
- Qualificazione dell'immagine turistica del territorio
- Promozione del turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediali
- Attività di marketing
- Normativa civilistica e fiscale

**Alla conclusione del corso il diplomato avrà la possibilità di:**

- Svolgere attività libero-professionale (agenzia di viaggio)
- Essere assunto da hotel, agenzie di viaggio, pubbliche amministrazioni, enti e fondazioni
- Seguire corsi di istruzione post-diploma
- Seguire corsi di formazione universitaria per il conseguimento della laurea triennale e, in seguito, per la laurea magistrale.

### PIANO DI STUDI:

MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Religione o attività alt.	1	1	1	1	1
Lingua e lett. italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Economia Aziendale	2	2	-	-	-
Inglese	3	3	3	3	3
Tedesco	3	3	3	3	3
Francese	-	-	3	3	3
Informatica	2	2	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Sc. Integrate (FISICA)	2	-	-	-	-
Sc. Integrate (CHIMICA)	-	2	-	-	-
Sc. Integrate (BIOLOGIA)	2	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Geografia Turistica	-	-	2	2	2
Arte e Territorio	-	-	2	2	2
Diritto e Legislazione Tur.	-	-	3	3	3
Disc. Turistiche e Aziendali	-	-	4	4	4
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Totale ore:	32	32	32	32	32



## ALBERGHIERO

### PERCORSO leFP

Due diversi percorsi formativi:

- Operatore ristorazione preparazione e allestimenti piatti
- Operatore allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

I Corsi triennali di qualifica e di quarto anno di diploma professionale sono un'opportunità per i giovani che non intendono avviarsi a uno studio quinquennale. I Corsi offrono la possibilità di arrivare in tre anni a una qualifica professionale e di imparare un mestiere. In aggiunta, c'è la possibilità di un quarto anno di diploma professionale per consolidare le competenze già acquisite e raggiungerne di nuove.

#### CORSO TRIENNALE:

**SERVIZI DI SALA E BAR:** Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; consentono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar.

**PREPARAZIONE PASTI:** Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico consentono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti.

#### CORSO QUADRIENNALE:

**TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR:** La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate consente di svolgere attività di programmazione e organizzazione di un servizio ristorativo avanzato.

**TECNICO DI CUCINA:** La formazione professionale consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze inerenti all'analisi del mercato e ai bisogni dei committenti e alla predisposizione dei menu.

### PIANO DI STUDI:

#### Corso leFP - Servizi di sala e bar

#### Corso leFP - Preparazione pasti

MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
Religione o attività alt.	1	1	1	1	Religione o attività alt.	1	1	1	1
Lingua e lett. italiana	4	4	4	3	Lingua e lett. italiana	4	4	4	3
Storia	1	1	1	1	Storia	1	1	1	1
Economia aziendale	-	-	2	3	Economia aziendale	-	-	2	3
Inglese	3	3	3	3	Inglese	3	3	3	3
Tedesco** Francese	2	2	2	2	Tedesco** Francese	2	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	Matematica	3	3	3	3
Scienze	1	1	-	-	Scienze	1	1	-	-
Laboratorio di sala e bar	10	10	11	11	Laboratorio di sala e bar	2(4°)	2(4°)	-	-
Laboratorio di cucina	2(4°)	2(4°)	-	-	Laboratorio di cucina	10	10	11	11
Alimentazione	2*	2*	3(2*)	3(2*)	Alimentazione	2*	2*	3(2*)	3(2*)
Diritto	1	1	-	-	Diritto	1	1	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	Scienze motorie	2	2	2	2

\*comprensiva con laboratorio di indirizzo

\*\* a partire dall'A.S. 2022/2023 il tedesco verrà sostituito dal francese nelle classi prime





## ALBERGHIERO

### ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.

Tre diversi percorsi formativi:

- Settore cucina e pasticceria
- Settore sala-bar e vendita
- Settore accoglienza turistica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche **competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali** nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Il percorso quinquennale permette al Diplomato di accedere a:

- Università
- Corsi post diploma di formazione professionale
- Incarichi in alberghi, ristoranti e aziende alimentari

#### PIANO DI STUDI:

MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività alt.	1	1	1	1	1
Tedesco	1	2	3	3	3
Scienze integrate	2	2	-	-	-
T.I.C.	2	1	-	-	-
Scienze degli alimenti	2*	2*	-	-	-
Laboratorio di sala e vendita	5°	5°			
Laboratorio di cucina	5°	5°			
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2			
<b>DECLINAZIONE SALA - BAR E VENDITA</b>					
Laboratorio di sala e vendita	-	-	7	6	5
Laboratorio di cucina	-	-	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	4	4
Scienze degli alimenti	-	-	5	4	5
<b>DECLINAZIONE CUCINA E PASTICCERIA</b>					
Laboratorio di sala e vendita	-	-	-	2	2
Laboratorio di cucina	-	-	5	5	6
Laboratorio di arte bianca e pasticci.	-	-	2	2	-
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	4	4
Scienze degli alimenti	-	-	5	4	5
<b>DECLINAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
Lab. di accoglienza turistica	-	-	7	6	6
Laboratorio di sala vendita	-	-	-	2	2
Arte e territorio	-	-	2	2	-
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	3	4
Tecniche della comunicazione	-	-	2	2	2

\*compresenza con laboratorio di cucina

## I PROGETTI

Le **attività strutturali** e i **progetti** attuati presso il nostro Istituto al fine di potenziare il curriculum e migliorare l'offerta formativa sono ricche e varie:

### **Percorsi per le competenze trasversale e l'orientamento, Alternanza Scuola-Lavoro e Impresa Formativa Simulata (PTCO)**

#### **Internazionalizzazione del curriculum e potenziamento linguistico:**

- Certificazioni esterne di lingue straniere (Inglese, Tedesco e Francese)
- Corsi di potenziamento linguistico
- Mobilità studentesca internazionale
- Esperienze lavorative all'estero
- Content and Language Integrated Learning CLIL
- Mobilità per l'apprendimento e partenariati internazionali (Programma Erasmus+)

#### **Progetto Volontariato**

#### **Progetto "Quotidiano in classe"**

#### **Progetto Green Jobs**

#### **Progetto Alma Diploma**

#### **Curricolo verticale di Educazione Civica**

#### **Valorizzazione del merito:**

- Olimpiadi di matematica
- Giochi di Anacleto – Olimpiadi di Fisica
- Gare/concorsi di cucina e sala bar
- Campionati sportivi
- Concorsi a premi sul tema della legalità.

#### **Progetto Lauree Scientifiche**

#### **Progetto "Laboratori aperti di fisica"**

#### **Progetto Gruppo Sportivo Scolastico "Sport for All"**

#### **Progetto Obiettivo Movimento (attività di potenziamento motorio per alunni DVA)**

#### **Progetto Potenziamento C.A.D.**

#### **Corsi di formazione sulla sicurezza per gli studenti**

#### **Attività per promuovere l'inserimento e accoglienza degli alunni stranieri**

#### **Uscite didattiche, visite, viaggi d'istruzione e stage culturali all'estero**

Ulteriori progetti che dovessero giungere in Istituto verranno valutati nel corso dell'anno scolastico.



**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore  
Ezio Vanoni**

Via Malagrida P. Gabriele, 3 - 22017 Menaggio  
Tel. 0344-32539 - Fax 0344-30496  
Email: cois00100g@istruzione.it  
Pec: cois00100g@pec.istruzione.it

**[www.istitutovanonimenaggio.edu.it](http://www.istitutovanonimenaggio.edu.it)**