

Quadro orario IPSSAR

DISCIPLINE COMUNI	BIENNIO		TRIENNIO		
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Francese/Tedesco	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2			
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1				
Tec. informatica e comunicazione	2	1			
Lab. servizi enogastronomici: cucina - sala e vendita*	4	4			
Lab. servizi - accoglienza turistica*	2	2			
Chimica		2			
Scienze integrate (sc. della terra e biologia)	2				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o att. alternativa	1	1	1	1	1
DISCIPLINE INDIRIZZO CUCINA					
Lab. enogastronomia			7	6	5
Lab. enogastronomia: sala e vendita				2	2
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	5
Diritto e tec. amministrative			4	4	4
DISCIPLINE INDIRIZZO PASTICCERIA					
Lab. pasticceria			7	6	5
Diritto e tec. amministrative			4	4	4
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	5
Tec. organizzazione e gestione dei processi produttivi				2	2
DISCIPLINE INDIRIZZO SALA E VENDITA					
Lab. enogastronomia: cucina				2	2
Lab. enogastronomia: bar - sala e vendita			7	6	5
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
DISCIPLINE INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA					
Terza lingua straniera				1	1
Lab. accoglienza turistica			7	6	5
Diritto e tecniche amministrative			4	5	5
Arte e territorio				2	2
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	2	2

32 ore complessive settimanali distribuite su cinque giorni (Settimana corta)

* I laboratori tecno-pratici hanno in particolar modo una funzione orientativa verso gli indirizzi attivi dal terzo anno e consistono nella pratica delle tecniche operative specifiche.

Convitto e Semiconvitto

L'Istituto offre i servizi di convittualità e semiconvittualità maschile e femminile. La **semiconvittualità** si articola dal lunedì al venerdì dalle ore 13.00 alle ore 18.00. Prevede preaccoglienza, tempo scuola, pranzo, attività ricreative, studio assistito, merenda, laboratori didattici.

La **convittualità** (servizio residenziale) offre agli alunni la possibilità di soggiornare in Istituto per l'intera settimana. Prevede tutti i servizi già indicati per il semiconvitto, oltre alla colazione, pranzo, merenda, cena, dormizione notturna, servizio guardaroba e lavanderia.

I servizi convittuali sono rivolti non solo agli studenti che frequentano le scuole annesse, ma anche ai convittori esterni, ossia chi frequenta altri Istituti che si trovano nell'intera provincia.



Le sedi



SEDE IPSSAR
Viale Dante I^ Traversa
71036 Lucera - Fg
tel. 0881.521010 - fax 0881.521011

SEDE IPSSAR / SEGRETERIA DIDATTICA
Via IV Novembre, 38
71036 Lucera - Fg
tel. 0881.520062 - fax 0881.520109

www.convittobonghi.edu.it
fgvc01000c@istruzione.it



**CONVITTO NAZIONALE STATALE
"RUGGIERO BONGHI"**

Con annesso Istituto Professionale
indirizzi **I.P.S.S.A.R.** e **I.P.I.A.**



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale
Ministero dell'Istruzione e del Merito

SEZIONE IPIA

Indirizzo **Industria e Artigianato per il Made in Italy**
• Moda
Indirizzo **Manutenzione e Assistenza Tecnica**
• Elettronica
• Meccanica

FOLLOW ME

IL VIAGGIO INIZIA QUI E ADESSO!

SEZIONE IPSSAR

Indirizzo **Enogastronomia e Accoglienza turistica**
• Cucina - Pasticceria
• Sala e vendita
• Accoglienza turistica

Il Rettore-Dirigente scolastico
prof.ssa Antonella Falco

Quadro orario IPIA

DISCIPLINE COMUNI	BIENNIO		TRIENNIO		
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1				
Scienze integ. - sc. della terra e biologia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o att. alternativa	1	1	1	1	1
DISCIPLINE INDIRIZZO INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY (MODA)					
Tecn. di informazione e della comunicazione	2	2			
Lab. tecnologico ed esercitazione	6	6	9	7	6
Tecn. applicate ai materiali e ai processi produttivi			5	5	5
Progettazione e produzione - disegno	4	4			
Prog. tessile e abbigliamento moda e costume - disegno			4	4	4
Tecn. di distribuzione e Marketing				2	3
DISCIPLINE INDIRIZZO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA - ELETTRONICA					
Tecn. di informazione e della comunicazione	3	2			
Tecnol. e tecnica di rappresentazione grafica	2	3			
Scienze integrate - Fisica	1	1			
Lab. tecnologico ed esercitazione	6	6	4	4	5
Tecnol. meccaniche ed applicazione			5	5	4
Tecnol. elettriche ed elettroniche e applicazione			5	5	4
Tecnol. ed installazione impianti			4	4	5
DISCIPLINE INDIRIZZO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA - MECCANICA					
Tecn. di informazione e della comunicazione	3	2			
Tecnol. e tecnica di rappresentazione grafica	2	3			
Scienze integrate - Fisica	1	1			
Lab. tecnologico ed esercitazione	6	6	4	4	5
Tecnol. meccaniche ed applicazione			5	5	4
Tecnol. elettriche ed elettroniche e applicazione			5	5	4
Tecnol. e tecniche di diagnostica e manut. mezzi di trasporto			4	4	5

32 ore complessive settimanali distribuite su cinque giorni (Settimana corta)

Gli Istituti Professionali consentono di formare giovani capaci di rispondere alla domanda di specializzazione espressa dal tessuto produttivo e dei servizi del territorio e contribuire così al successo del Made in Italy.

I nuovi Istituti Professionali sono scuole altamente formative che intercettano i bisogni di una società complessa nel più ampio quadro della dimensione europea e internazionale. Sono previste 210 ore di PCTO (Ex alternanza Scuola-Lavoro) con stage presso aziende locali, nazionali ed estere, al fine di fornire ai giovani le competenze necessarie a inserirsi nel mondo del lavoro.

Con il diploma di Istituto Professionale i vostri figli potranno contare su un titolo di studio, che è in linea con le indicazioni europee (European Qualification Framework), utile all'accesso nel mondo del lavoro, valido per tutte le facoltà universitarie.

Con i nostri diplomi si accede anche ai nuovi corsi biennali post-diploma negli Istituti Tecnologici Superiori (ITS Academy) operativi da diversi anni (vedi elenco Regione Puglia).

SEZIONE IPIA

Indirizzo Industria e Artigianato per il Made in Italy

Moda

Il diplomato sviluppa e approfondisce aspetti relativi all'ideazione e progettazione di manufatti sartoriali ed ha competenze che permettono di padroneggiare tecniche di lavorazione e adeguati strumenti gestionali nell'elaborazione, diffusione e commercializzazione di manufatti nel settore sartoriale, abbigliamento e moda.



Indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica

Elettronica

Il diplomato ha competenze tecniche nel campo dell'elettronica di consumo, industriale e delle telecomunicazioni che gli garantiscono la necessaria autonomia per svolgere compiti di installazione, collaudo e manutenzione, di controllo e diagnosi e di eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti di natura elettrico-elettronica.



Meccanica

Il diplomato ha competenze tecniche nel campo delle produzioni delle industrie automobilistiche e metalmeccaniche, che gli garantiscono la necessaria autonomia per svolgere compiti di controllo, diagnosi, manutenzione e riparazione di veicoli a motori, collaudo di sistemi e di impianti meccanici ed elettromeccanici.



SEZIONE IPSSAR

Indirizzo Enogastronomia e Turismo

Cucina

Il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.



Pasticceria

Afferisce all'articolazione "Enogastronomia".

Il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- gestire gli impianti e agire sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.



Sala e bar

Il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.



Accoglienza Turistica

Il diplomato è in grado di:

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

