

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CHINO CHINI

PROFESSIONALE



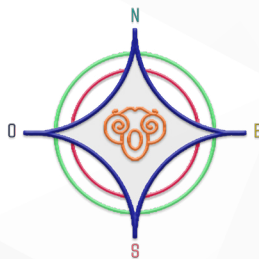
Manutenzione e
assistenza tecnica
Industria e
artigianato per il
Made in Italy



Enogastronomia e
ospitalità
alberghiera



Servizi per la
sanità e
l'assistenza sociale



TECNICO



Tecnico per il turismo

CONTATTI



orienta@chinochini.edu.it

www.chinochini.edu.it



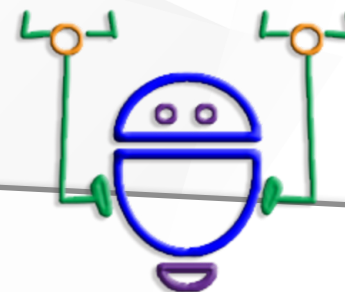
IIS.ChinoChini

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

FISICA	2	2			
CHIMICA	2	2			
TIC	2	2			
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	4	4	5
TECNOLOGIE, DISEGNO E PROGETTAZIONE	3	3			
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI			5	4	3
TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE E APPLICAZIONI			4	4	3
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE DIAGNOSTICA			4	5	6
	32	32	32	32	32



PROFILO IN USCITA



Lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali



Ideazione, progettazione e realizzazione di piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche con riferimento alle produzioni tipiche locali



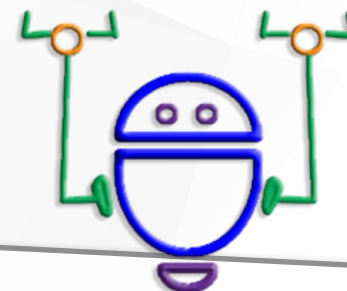
Competenze tecnico-professionali riferite alle filiere dei settori produttivi della meccanica, della termotecnica e di altri settori

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

FISICA	2	2			
CHIMICA	2	2			
TIC	2	2			
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	4	4	5
TECNOLOGIE, DISEGNO E PROGETTAZIONE	3	3			
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI			4	4	3
TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE E APPLICAZIONI			5	4	3
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE DIAGNOSTICA			4	5	6
	32	32	32	32	32



PROFILO IN USCITA



Installazione, manutenzione/riparazione ordinaria e straordinaria



Collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici



Competenze tecnico-professionali riferite alle filiere dei settori produttivi dell'elettronica ed elettrotecnica, e di altri settori, anche con riferimento alle produzioni tipiche locali

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	3	3	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	2	2	2
TIC	2	2			
BIOLOGIA/SCIENZE NATURALI	2	3			
METODOLOGIE OPERATIVE	4	4	3	2	2
SCIENZE UMANE E SOCIALI	4	3			
DIRITTO, ECONOMIA E TECNICA AMMINISTRATIVA			3	4	5
IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA			4	4	4
PSICOLOGIA GENERALE E APPLICATA			5	5	5
	32	32	32	32	32



PROFILO IN USCITA



Co-progetta, organizza e attua interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute



Attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali

PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: ACCOGLIENZA TURISTICA

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
CHIMICA	2	1			
TIC	1	2			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE			4	4	4
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	3		
TECNICHE di COMUNICAZIONE				2	2
ARTE e TERRITORIO				3	3
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2	2			
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	3	2			
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	7	5	5
	32	32	32	32	32



PROFILO IN USCITA



Competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera



Cura i rapporti con il cliente, intervenendo nella promozione dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse culturali, artistiche del Made in Italy in relazione al territorio



Promuove i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
CHIMICA	2	1			
TIC	1	2			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE			3	4	4
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4	3	3
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2	2	7	5	5
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	3	2		2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3			
	32	32	32	32	32



PROFILO IN USCITA



Competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera



Opera intervenendo nella produzione e vendita dei prodotti valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti del Made in Italy in relazione al territorio



Promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche e valorizzando i prodotti tipici

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
CHIMICA	2	1			
TIC	1	2			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE			3	4	4
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4	3	3
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2	2		2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	3	2	7	5	5
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3			
	32	32	32	32	32



PROFILO IN USCITA



Competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera



Opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche del Made in Italy in relazione al territorio



Conosce e utilizza alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

TECNICO

TECNICO PER IL TURISMO

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	I Biennio		II Biennio		V Anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO	4	4	4	4	4
INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
GEOGRAFIA	3	3			
DIRITTO ed ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

SECONDA LINGUA COMUNITARIA	3	3	3	3	3
TERZA LINGUA STRANIERA			3	3	3
TIC	2	2			
BIOLOGIA/SCIENZE NATURALI	2	2			
FISICA	2				
CHIMICA		2			
ECONOMIA AZIENDALE	2	2			
DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI			4	4	4
DIRITTO E LEGISLAZIONE TURISTICA			3	3	3
ARTE E TERRITORIO			2	2	2
GEOGRAFIA TURISTICA			2	2	2
	32	32	32	32	32



PROFILO IN USCITA



Solida base culturale di carattere scientifico e tecnologico



Competenze che permettono un immediato inserimento nel mondo del lavoro, in un'impresa o in un'attività autonoma



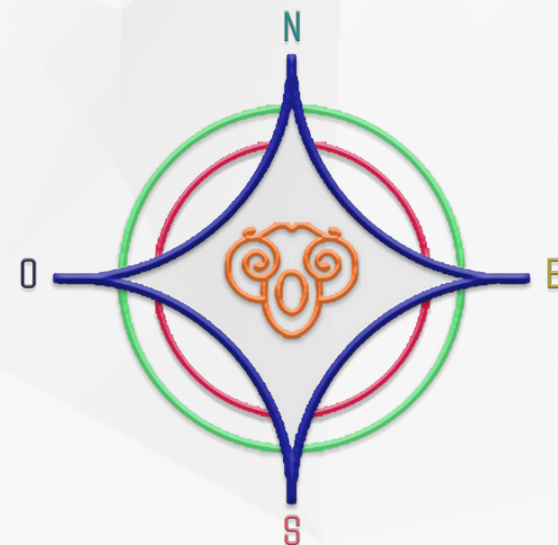
Opera per entrare nel settore dei servizi turistici, impara come valorizzare il patrimonio artistico e paesaggistico esaltando le specificità dei diversi territori



Opera, con ruoli di responsabilità, nei settori della produzione e commercializzazione dei servizi turistici in Italia e all'estero e nei settori legati all'import-export

Open day

13 DICEMBRE 2025
10 GENNAIO 2026



Via Caiani, 68
50032 Borgo San Lorenzo (FIRENZE)
orienta@chinochini.edu.it
www.chinochini.edu.it