



**Istituto Professionale di Stato  
Ottico – Odontotecnico -  
Manutenzione ed assistenza tecnica**

Via Passo Gravina, 197  
tel. 095 336781 - 095 6136400

**Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e  
l'ospitalità alberghiera**

Via del Bosco,43  
tel. 095 6136210

**Istituto Tecnico Agrario  
Produzione e trasformazione  
Viticoltura ed enologia**

Via del Bosco,43  
tel. 095 6136210

**Osservatorio d'area n. 5 per il contrasto alla dispersione scolastica  
e la promozione del successo formativo**

I.I.S. - "FERMI - EREDIA" - CATANIA  
Prot. 0014019 del 20/11/2023  
V-1 (Uscita)

Ai Dirigenti scolastici

Istituti Istruzione Secondaria di primo grado

Ai Referenti Tutor – Area Orientamento

## **OGGETTO: Proposte progettuali di Orientamento**

Al fine di rafforzare il raccordo tra le Istituzioni scolastiche di primo e secondo grado e garantire una scelta consapevole ed efficace del successivo percorso formativo, secondo quanto previsto nelle Linee guida sull'Orientamento 2023, si comunicano i seguenti moduli laboratoriali curriculari, cui potranno partecipare i vostri studenti, per riconoscere e valorizzare le proprie abilità e inclinazioni personali.

I percorsi laboratoriali saranno attivati in orario antimeridiano per la durata di 4 ore per ciascuna giornata, previo accordo con la docente responsabile della Funzione Strumentale per l'Orientamento, prof.ssa Maria Grazia Sanfilippo, nelle due sedi dell'Istituto ove sono ubicati gli indirizzi, come si può evincere dall'intestazione della presente comunicazione.

### **INDIRIZZO OTTICO - Arti Ausiliarie delle professioni sanitarie**

#### **LABORATORIO DI OTTICA APPLICATA**

- ✓ Studio della riflessione e della rifrazione con il KIT RIFLESSIONE/RIFRAZIONE;
- ✓ Studio della dispersione attraverso l'utilizzo di uno spettroscopio;
- ✓ Eclissi;
- ✓ Lenti e banco ottico: studio dell'immagine formata;
- ✓ Fibra ottica.

#### **LABORATORIO DI LENTI OFTALMICHE**

- ✓ Scelta di una montatura in funzione della forma del viso;
- ✓ Realizzazione dime in cartoncino;
- ✓ Tracciatura della dima sulla lente con pennarello nero;
- ✓ Rilevazione distanza interpupillare;
- ✓ Sagomatura lenti con mola automatica.

#### **LABORATORIO DI OPTOMETRIA**

- ✓ Valutazione del senso cromatico;
- ✓ Valutazione della sensibilità al contrasto;
- ✓ Rilevazione acuità visiva;
- ✓ Illusioni ottiche.

#### **LABORATORIO DI CONTATTOLOGIA**

- ✓ Osservazione di una lente a contatto;
- ✓ Studio della superficie oculare in lampada a fessura con e senza mezzo di contrasto.



**INDIRIZZO ODONTOTECNICO -Arti Ausiliarie delle professioni sanitarie**

**LABORATORIO DI ESERCITAZIONE DI ODONTOTECNICA**

- ✓ Norme di sicurezza
- ✓ Anatomia della bocca
- ✓ Prima e seconda dentizione
- ✓ Morfologia dentale
- ✓ Materiali di impronta e di sviluppo
- ✓ Colatura di modelli in gesso
- ✓ Blocco di occlusione superiore e inferiore
- ✓ Modellazione in cera di denti macroscopici
- ✓ Tipi di dispositivi di protesi fissa e mobile
- ✓ Ganci a filo

**LABORATORIO DI CHIMICA**

- ✓ Saggio alla fiamma
- ✓ Distillazione
- ✓ Reazioni chimiche di formazione sali di precipitazione

**LABORATORIO DI DISEGNO E MODELLAZIONE ODONTOTECNICA**

- ✓ Rappresentazione e modellazione dell'articolazione temporo-mandibolare

**LABORATORIO DI ANATOMIA**

- ✓ Studio dello scheletro umano
- ✓ Analisi della morfologia dentale
- ✓ Realizzazione di un dispositivo protesico dall'impronta al manufatto

**INDIRIZZO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

*Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili*

*Manutenzione mezzi di trasporto*

**LABORATORIO ELETTRICO/ELETTRONICO (Domotica e Automazione):**

- ✓ Cosa è la domotica? Semplici applicazioni.
- ✓ Cosa è l'automazione? Semplici applicazioni.
- ✓ Semplici applicazioni con il microcontrollore.

**LABORATORIO DI ELETTRONICA:**

- ✓ Visualizzare differenti segnali elettrici con l'oscilloscopio.
- ✓ Realizzazione di un semplice circuito elettronico.
- ✓ Misure elettriche con il multimetro.
- ✓ Circuiti con potenziometro.

**LABORATORIO MACCHINE UTENSILI:**

- ✓ Misurazione di lunghezze con il calibro con nonio a corsoio.
- ✓ Foratura di una piastra di alluminio con il trapano a colonna.
- ✓ Maschiatura di un foro passante.
- ✓ Osservazione di una lavorazione al tornio parallelo.
- ✓ Attività proposta nel laboratorio macchine CNC:
- ✓ Simulazione a bordo macchina di una lavorazione al tornio CNC.



**LABORATORIO SALDATURE E MECCANICA:**

- ✓ Smontaggio valvole di aspirazione e scarico dalla testata di un motore ciclo Otto.
- ✓ Identificazione di componenti meccanici di un autoveicolo.
- ✓ Osservazione di un ciclo di saldatura MMA ad elettrodo rivestito.

**LABORATORIO MECCANICO TEXA:**

- ✓ Ricerca guasti e diagnosi computerizzata su un autoveicolo.
- ✓ Calcolo della cilindrata di un motore a combustione interna.
- ✓ Identificazione componenti meccanici di un assieme frizione – cambio di velocità.
- ✓ Identificazione componenti meccanici sottoposti a tagliando periodico.

**INDIRIZZO TECNICO AGRARIO**

*Produzione e Trasformazione  
Viticoltura ed Enologia*

**LABORATORIO TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI:**

- ✓ Visita del laboratorio
- ✓ Attività esperienziale “dalla terra alla tavola”.

**SERRA E AZIENDA AGRARIA**

- ✓ Esperienza diretta di semina di piantine in vaso e/o bancali in serra.
- ✓ Visita dell’azienda agraria

**LABORATORIO CANTINA:**

- ✓ Introduzione all’Enologia: il percorso dall’uva al vino. I processi della vinificazione.
- ✓ Illustrazione degli spazi della cantina scolastica e delle attrezzature utilizzate per la vinificazione;
- ✓ Attività pratica in cantina didattica, utilizzo della linea di imbottigliamento: sciacquatura avvinamento, riempimento, tappatura, capsulatura ed etichettatura del vino, mediante un processo manuale e con l’utilizzo di macchine e attrezzature per l’enologia didattica.

**LABORATORIO DI CHIMICA:**

- ✓ Determinazione del grado alcolico di un vino.
- ✓ Determinazione dell’acidità volatile di un vino.
- ✓ Determinazione dell’acidità di un olio.
- ✓ Determinazione del pH di una bevanda.

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA**

*Cucina – Sala e Vendita – Accoglienza Turistica*

**LABORATORIO DI CUCINA:**

- ✓ Preparazione varia di pasticceria dolce e salata.

**LABORATORIO DI SALA E VENDITA:**

- ✓ La Mise en Place;
- ✓ La Caffetteria e Cocktails analcolici;

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA:**

- ✓ Semplici simulazioni operazioni di front office:
- ✓ La comunicazione telefonica in albergo;
- ✓ Presentazione video Istituto e attività pratiche di laboratorio di Accoglienza Turistica (semplice prenotazione alberghiera, assegnazione camere e compilazione planning).



Per ulteriori dettagli e per concordare tempi e modalità di partecipazione a uno o più percorsi laboratoriali, contattare la prof.ssa Maria Grazia Sanfilippo cell. 347 6741570 [mariagraziasanfilippo@fermieredia.edu.it](mailto:mariagraziasanfilippo@fermieredia.edu.it)

Cordialmente, a presto.

Catania, 20/11/2023

La Dirigente Scolastica  
prof.ssa Maria Giuseppa Lo Bianco

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3, comma 2 D. L.vo n.39/1993*