

Piano dell'Offerta Formativa 2022-2024



IT'S CULTURE

Tecnologie Innovative
per Beni e le Attività Culturali - Turismo



my best job skills

www.its-fondazionearchimede.it

Via Modica, 66 – 96100 SIRACUSA – 0931 1843739

info@its-fondazionearchimede.it

I nostri corsi di studio:

1. Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali - Marketing dei Beni e delle Attività Culturali - MABAC
2. Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico ricettive - Hospitality Management - HOMA
3. Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali - Food & Wine Tourism - FWT
4. Tecnico Superiore per la conduzione del cantiere di restauro architettonico – Restauro 4.0

- ✓ Requisiti d'accesso: Laurea o Diploma
- ✓ Durata: 1.800 ore (1.000 ore in aula e 800 ore di stage)
- ✓ Titolo di studio conseguito: Diploma di Tecnico Superiore V livello EQF valido in tutti i paesi UE
- ✓ Certificazione aggiuntiva gratuita in tutti i percorsi
- ✓ Certificazione aggiuntive specifiche: assaggiatore olio, vino, Bim Specialist



Altre informazioni utili:

- ✓ Corsi a numero chiuso riservati a un numero massimo di 25 studenti a corso
- ✓ Possono partecipare anche gli occupati
- ✓ Titolo di studi riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione in quanto i percorsi ITS paralleli e alternativi a quelli universitari
- ✓ Il 60% dei docenti del corso saranno esperti del settore di riferimento, dunque proverranno dal mondo delle imprese. Per la restante parte la Fondazione si affiderà a docenti universitari e di istituti di istruzione secondaria superiore
- ✓ Le prospettive occupazionali al termine del percorso: Fondazione Archimede e aziende del settore operano in stretta sinergia, sia nella fase di programmazione per l'individuazione del profilo professionale e delle unità formative oggetto di studio, sia nella fase di erogazione delle docenze che nella fase di stage. Gli studenti, dunque, saranno sempre a stretto contatto con le aziende e, nella maggior parte dei casi, le prime opportunità lavorative si ottengono proprio nelle aziende in cui si sono svolti gli stage.
- ✓ Percentuali occupazionali al termine dei percorsi ITS: il Ministero dell'Istruzione ci dice che oltre l'80% degli studenti ITS trova occupazione alla fine del percorso, prevalentemente in aree coerenti al titolo.

1 - TECNICO SUPERIORE PER IL MARKETING DEI BENI E DELLE ATTIVITA' CULTURALI - MABAC

Area linguistica e gestione delle relazioni esterne	Lingua inglese I	80
	Lingua Inglese II - Metalinguaggio e microlingua del turismo e della cultura	50
	English for Sicilian Cultural Heritage	30
	Pubbliche relazioni e public speaking	30
Area giuridica	Legislazione dei Beni Culturali	30
	Legislazione del lavoro e sicurezza nei luoghi di lavoro	10
Area Economica e Management	Economia e Management dell'Arte e della Cultura	40
	Gestione aziendale delle industrie culturali e creative	30
	Tecniche di organizzazione e gestione dei servizi museali (Biglietteria, Accoglienza, Informazioni, Bookshop, Mediazione Culturale e Servizi Didattici)	40
Area Promozione, Commercializzazione e Marketing sul Web	Destination Marketing	40
	Progettazione e Gestione eventi culturali	40
	Storytelling digitale per il marketing turistico e culturale	30
Area Scienze Umane, Sociali e del Patrimonio Culturale	Geografia Culturale	40
	Digital Culture Heritage	40
	Elementi di Storia della Sicilia	30
	Storia del patrimonio storico-artistico della Sicilia	40
	Storia del patrimonio immateriale della Sicilia	20
	Storia e tradizione del patrimonio enogastronomico siciliano	30
	Storia del patrimonio naturalistico della Sicilia	20
	Sociologia del turismo	30
	Antropologia culturale del turismo	30
	Turismo accessibile, responsabile e sostenibile, pari opportunità.	30
Area Risorse umane	Team building e gestione risorse umane	20
Area Turismo 4.0 - Tecnologie digitali applicate alla Cultura	Laboratorio di informatica applicata ai beni culturali	30
	Digital Marketing e Web Communication	40
	Tecniche di fundraising e mercati della raccolta fondi per l'Arte	30
	Laboratorio di scrittura tecnico-formale sul web	30
	Workshop per la progettazione di servizi aggiuntivi legati a una realtà culturale del territorio	50
Area Start Up	Creazione d'impresa, lavoro autonomo e Start-up Turismo e Cultura	40
	ORE STAGE	800

2 - TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DI STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE - HOSPITALITY MANAGEMENT – HOMA

Area linguistica e gestione delle relazioni esterne	Lingua inglese I	100
	Lingua Inglese II - Metalinguaggio e microlingua del turismo e della ricettività	80
	Pubbliche relazioni e public speaking	30
	Business communication per la ricettività	30
Area giuridica	Legislazione e normativa turistica, privacy GDPR	20
	Legislazione del lavoro e sicurezza nei luoghi di lavoro	10
Area Economica e Management della Struttura Ricettiva	Economia del turismo e analisi strategica del comparto turistico	40
	Economia e Gestione delle imprese turistiche e delle strutture ricettive	40
	Housekeeping Management e gestione impianti tecnologici	20
	Gestione e organizzazione eventi (M.I.C.E. e Wedding)	40
	Enologia e gestione della cantina	25
	Gestione del bar, della sala e della cucina	40
	Food & Beverage Management e Marketing	30
	Wellness Management	20
	Gestione della reception	30
Area Promozione, Commercializzazione e Marketing sul Web	Revenue Management e Pricing	40
Area Gestione Risorse Umane	Team building e gestione risorse umane	30
Area Scienze Umane, Sociali e del Patrimonio Culturale	Geografia del turismo	40
	Elementi di storia del patrimonio culturale e naturalistico della Sicilia	40
	Turismo accessibile, responsabile e sostenibile, pari opportunità	30
Area Turismo 4.0 - Tecnologie digitali applicate ricettività	Cultura Digitale	30
	Customer Relationship Management	30
	Digital Marketing e Web Communication	40
	Laboratorio sul booking online	30
	Laboratorio di scrittura tecnico-formale sul web	30
	Workshop per la realizzazione di itinerari e servizi turistici	35
	Utilizzo dei Big Data e analisi dati statistici nel settore turistico	30
Area Start Up	Creazione d'impresa, lavoro autonomo e Start-up Turismo e Cultura	40
	ORE STAGE	800

3 - TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE E IL MARKETING DELLE FILIERE TURISTICHE E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI - FOOD & WINE TOURISM – FWT

Area linguistica e gestione delle relazioni esterne	Lingua inglese I	80
	Lingua Inglese II - Metalinguaggio e microlingua del turismo	50
	Wine Hospitality in the land of Sicily	30
	Pubbliche relazioni e public speaking	30
Area giuridica	Legislazione e normativa turistica e ristorativa, privacy GDPR	20
	Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	20
Area Economica e Management	Economia del Turismo e delle filiere agroalimentari	40
	Destination Management	25
	Food&Beverage Management	40
	Utilizzo dei Big Data e analisi dati statistici nel settore turistico ed enogastronomico	20
Area Promozione, Commercializzazione e Marketing sul Web	Marketing delle filiere enogastronomiche e dei prodotti tipici	40
	Progettazione e Gestione eventi e banqueting	35
	Pianificazione territoriale e programmazione turistica	30
	Digital Marketing e Web Communication	30
	Laboratorio di scrittura tecnico-creativo sul web	30
	Cultura Digitale	30
Area Scienze Umane, Sociali e del Patrimonio Culturale	Geografia del Turismo	40
	Antropologia del cibo	30
	Storia del patrimonio storico-artistico e naturalistico della Sicilia	40
	Storia del patrimonio immateriale della Sicilia	30
	Storia e tradizione del patrimonio enogastronomico siciliano	30
	Presidi siciliani SLOW FOOD e sviluppo sostenibile	40
	Turismo accessibile, responsabile e sostenibile, pari opportunità.	30
Area Risorse umane	Team building e gestione risorse umane	20
Cultura enogastronomica	Sistema agroalimentare siciliano: vino	40
	Sistema agroalimentare siciliano: olio	50
	Sistema agroalimentare siciliano: prodotti caseari e salumi tipici	30
	Sistema agroalimentare siciliano: prodotti del mare	30
Area Start Up	Creazione d'impresa, lavoro autonomo e Start-up Turismo e Cultura	40
	ORE STAGE	800

4 - TECNICO SUPERIORE PER LA CONDUZIONE DEL CANTIERE DI RESTAURO ARCHITETTONICO - RESTAURO 4.0

Area linguistica	Inglese I	80
	Inglese Tecnico	50
Area Giuridica	Legislazione dei Beni Culturali e normativa appalti	20
	Legislazione del lavoro e sicurezza nei cantieri di restauro	15
	Diritto delle costruzioni	20
Area Economica e Management	Economia e gestione delle imprese	30
	Gestione cantiere, estimo e computazione opere	40
Area delle Scienze Sociali e del Patrimonio Culturale	Storia del patrimonio storico-artistico della Sicilia	30
	Storia dell'Architettura	30
	Storia e teoria del Restauro	30
	Storia della pittura murale e degli affreschi	20
	Turismo accessibile, responsabile e sostenibile, pari opportunità	30
Area delle Tecnologie Applicate	Diagnostica chimico – fisica	30
	Scienza delle costruzioni	30
	Biotecnologie	30
	Tecnologia dei materiali	30
	Metodologie diagnostiche e tecniche di intervento conservativo	20
	Rappresentazione e geometria descrittiva, disegno e rilievo	30
	Progettazione intervento di Restauro	20
	Building Rehabilitation Technologies	30
	Laboratorio tecnico di Restauro architettonico	35
	Laboratorio tecnico di Restauro pittorico	35
	Laboratorio tecnico di Restauro pietre e marmi	35
	Area Restauro 4.0	Tecnologie di modellazione e stampa 3D
Tecnologie di progettazione e documentazione informatizzata degli interventi di conservazione e restauro		35
Valorizzazione del patrimonio, realtà aumentata e esperienze immersive		35
Tecnologie per il rilievo (BIM e GIS)		50
Historical or Heritage BIM (HBIM)		50
Laboratorio BIM		40
Laboratorio HBIM		40
Area Start Up	Creazione d'impresa, lavoro autonomo e Start-up	20
ORE STAGE		770