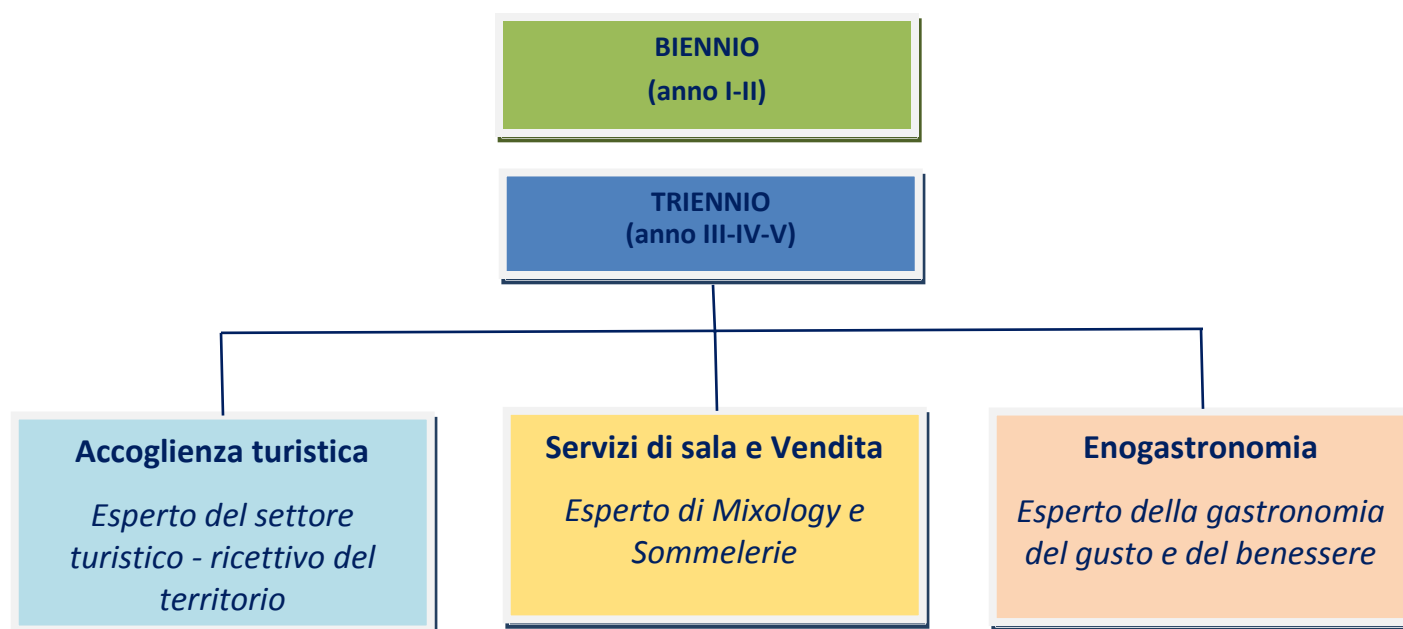


## Istituto Tecnico Economico indirizzo Turistico

### QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria (Francese)	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera (Spagnolo)	-	-	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Discipline turistiche e aziendali		-	4	4	4
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	3	3
Geografia	3	3	-	-	-
Geografia turistica	-	-	2	2	2
Arte e territorio	-	-	2	2	2
Informatica	2	2	-	-	-
Scienze motorie o sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Nuovo ordinamento - dall'A.S. 2018/19)



### QUADRO ORARIO SETTIMANALE

*Biennio comune (classi prime dall'A.S. 2018/19, classi  
seconde dall'A.S. 2019/20)*

DISCIPLINE AREA GENERALE	ORE SETTIMANALI	
	Primo biennio	
	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	1	1
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Geografia	1	1
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie o sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
<b>TOTALE ORE AREA GENERALE</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO		
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
TIC	1	2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2*	2*
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	2*	2*
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	3	2
<b>TOTALE ORE AREA D'INDIRIZZO</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>TOTALE MONTE ORE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
* LA CLASSE È DIVISA IN SQUADRE		

Nell'ambito del biennio, una quota, non superiore a 264 ore, è destinata alla personalizzazione degli apprendimenti, alla realizzazione del Progetto Formativo Individuale ed allo sviluppo della dimensione professionalizzante.

È prevista la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici e l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre e, nell'ottica di potenziare la didattica laboratoriale, l'Istituto ha optato per le sotto riportate compresenze.

Nelle **classi prime** dell'A.S. 2020/2021:

- due di compresenza tra laboratorio di accoglienza turistica (B19) e laboratorio di informatica (B16);
- un'ora di compresenza tra scienze degli alimenti (A31) e laboratorio di enogastronomia (B20);
- un'ora di compresenza tra laboratorio di enogastronomia (B20) e laboratorio di accoglienza turistica (B19);
- un'ora di compresenza tra informatica - TIC (A41) e laboratorio di informatica (B16);
- un'ora di compresenza tra scienze integrate (A50) e laboratorio di enogastronomia (B20).

Nelle **classi seconde** dell'A.S. 2020/2021:

- due di compresenza tra laboratorio di accoglienza turistica (B19) e laboratorio di informatica (B16);
- un'ora di compresenza tra informatica - TIC (A41) e laboratorio di accoglienza turistica (B19);
- un'ora di compresenza tra scienze integrate (A50) e laboratorio di enogastronomia (B20).
- un'ora di compresenza tra informatica - TIC (A41) e laboratorio di informatica (B16);
- un'ora di compresenza tra scienze degli alimenti (A31) e laboratorio di sala e vendita (B21).

## TRIENNIO

**(classi terze dall'A.S. 2020/21, classi quarte dall'A.S. 2021/22, classi quinte dall'A.S. 2022/23)**

AREA GENERALE comune ai tre percorsi formativi				
Assi culturali	Insegnamenti	ORE SETTIMANALI		
		3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie o sportive	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

### Percorso **Enogastronomia**, *esperto della gastronomia del gusto e del benessere*

AREA DI INDIRIZZO specifica del percorso				
Assi culturali	Insegnamenti	ORE SETTIMANALI		
		3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	4	5*
	Lab. di serv. Enogastron. - settore cucina	7	6	5
	Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
	Inglese microlingua	-	1	1
<b>TOTALE ORE</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>*1 h di compresenza con Lab. Enogastronomia</b>				

## Percorso **Servizi di Sala e Vendita, esperto di Mixology e Sommelerie**

AREA DI INDIRIZZO specifica del percorso				
Assi culturali	Insegnamenti	ORE SETTIMANALI		
		3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	4	5*
	Lab. di serv. Enogastron.- settore bar sala e vendita	7	6	5
	Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
	Inglese microlingua	-	1	1
<b>TOTALE ORE</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>*1 h di presenza con Lab. Sala e Vendita</b>				

## Percorso **Accoglienza turistica, esperto del settore turistico - ricettivo del territorio**

AREA DI INDIRIZZO specifica del percorso				
Assi culturali	Insegnamenti	ORE SETTIMANALI		
		3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	3*	-	-
	Laboratorio di accoglienza turistica	7	6	5
	Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
	Tecniche di comunicazione	-	2	2
	Arte e territorio	-	2	2
	Inglese microlingua	1	1	2
<b>TOTALE ORE</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>*2 h di presenza con Lab. Accoglienza turistica</b>				

Gli strumenti indispensabili per l'integrazione tra Area di istruzione generale e Area di indirizzo sono costituiti dalla "didattica laboratoriale" come metodo ricorrente, dal laboratorio come strumento di indagine e verifica, dalle esperienze di studio svolte in contesti reali e dalle attività di alternanza scuola-lavoro.

Per ciascun anno del triennio le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo consentono alle studentesse e agli studenti di:

- a) consolidare e innalzare progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale acquisiti nel biennio;
- b) acquisire e approfondire, specializzandole progressivamente, le competenze, le abilità e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro;
- c) partecipare alle attività di alternanza scuola-lavoro, previste dalla legge 107/2015, anche in apprendistato;
- d) costruire il curriculum della studentessa e dello studente previsto dalla legge 107/2015, in coerenza con il Progetto Formativo Individuale;
- e) effettuare i passaggi tra i percorsi di istruzione professionale e quelli di istruzione e formazione professionale e viceversa, secondo le modalità previste dall'articolo 8.

Al superamento dell'Esame di Stato conclusivo dell'indirizzo dell'istituto professionale viene rilasciato il diploma di istruzione professionale, indicante i codici ATECO di riferimento, le competenze acquisite anche in riferimento al percorso formativo seguito dallo studente.

**Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**(Vecchio ordinamento – ad esaurimento fino all'A.S.**  
**2021/22)**

**QUADRO ORARIO SETTIMANALE**

**ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"**

<b>DISCIPLINE AREA COMUNE</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>	
	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	3	3
Scienze motorie o sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO</b>		
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3
<i>di cui, ore di compresenza con docente laboratorio cucina</i>	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5	5
<b>TOTALE ORE</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

**ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"**

<b>DISCIPLINE AREA COMUNE</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>	
	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	3	3
Scienze motorie o sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO</b>		
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3
<i>di cui, ore di compresenza con docente laboratorio sala e vendita</i>		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5	5
<b>TOTALE ORE</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

DISCIPLINE AREA COMUNE	ORE SETTIMANALI	
	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	3	3
Scienze motorie o sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
TOTALE ORE	15	15
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO		
Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco)	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2
<i>di cui, ore di compresenza con docente laboratorio accoglienza</i>	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	4	4
Tecniche di comunicazione	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	6	6
TOTALE ORE	17	17
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>