ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE BARBERINO DI MUGELLO - AOO A1F9680 - PR. E. N. 0008749 DEL 23/10/2024 - V.1

I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti

ARTICOLAZIONE: «ACCOGLIENZA TURISTICA»

AREA COMUNE

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore	14	14	14

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Seconda lingua straniera	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	5	3
Lingua Inglese + Laboratorio di servizi di accoglienza turistica (ora svolta incompresenza)	1	1	1
Tecniche di comunicazione + Laboratorio di servizi di accoglienza turistica (ora svolta in compresenza)			1
Tecniche di comunicazione	2	1	1
Arte e territorio	2	2	2
Totale Ore	18	18	18
Totale settimanale	32	32	32

Quadro Orario

Il corso di studi comprende un primo biennio ed un percorso di specializzazione, scelto dallo studente, apartire dal terzo anno negli indirizzi di enogastronomia (settore cucina oppure sala e vendita) e accoglienza turistica. Esso prevede attività e insegnamenti di ordine generale ed attività ed insegnamenti specifici dell'area di indirizzo. Di seguito i quadri orari settimanali per ogni anno.

DISCIPLINEAREA COMUNE	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	2	4
Matematica compresenza Lab. d'informatica	2	
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
Totale ore	18	18
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	1° anno	2° anno
Scienza degli Alimenti	1	
Scienza degli Alimenti compresenza Lab. Sala e vendita	1	2
Scienze della Terra compresenza Lab. di Chimica	2	2
Sc. Tec. Informatiche compresenza Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	1	2
Chimica compresenza Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina		2*
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina	2*+1	2*
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala	2*	2
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	2	2
Seconda lingua straniera	2	
Totale ore	14	14

Totale settimanale 32 32

*Con il D.I.n. 32 del 29 aprile 2011è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre, questo significa che una settimana metà classe effettua 4h di cucina e l'altra metà 4h di sala, lasettimana successiva si scambiano.

ARTICOLAZIONE: «ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA»

AREA COMUNE

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore	14	14	14

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina	6	5	4
Lingua Inglese + Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina (ora svolta in compresenza)	1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione + Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina (ora svolta in compresenza)			1
~~Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita~~		2	2
Totale ore	18	18	18
Totale settimanale	32	32	32

ARTICOLAZIONE: «ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA»

AREA COMUNE

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore	14 14 14		

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Seconda lingua straniera	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	6	5	3
Lingua Inglese + Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita (ora svolta in compresenza)	1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione + Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita (ora svolta in compresenza)			1
~~Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina~~		2	2
Totale ore	18	18	18
Totale settimanale	32	32	32