

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI COMMERCIALI

AMBITO COMMERCIALE

Attività di insegnamenti dell'area generale

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Fisica e Chimica)	1	1			
Informatica e laboratorio (trattamento testo)					
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15

Attività di insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Informatica e laboratorio (ex Tratt. Testi A076)	2+(2)*	2+(2)*	2 [#]		
Informatica gestionale A042					3
Informatica e laboratorio - Applicazioni Gestionali					(3) [§]
Tecniche professionali dei servizi commerciali (ex Ec. Aziendale A017)	5(2)*	5(2)*	6+(2) [#]	6+(2) [#]	
Francese	3	3	3	3	
Diritto/Economia			4	4	4
Discipline economiche aziendali (A017)					5+(3) [§]
Tecniche di Comunicazione			2	2	
Totale ore	12	12	17	17	15

(*)*,()[#],()[§] ore di compresenza in laboratorio

**AMBITO COMUNICAZIONE
OPZIONE PROMOZIONE COMMERCIALE E PUBBLICITARIA**

Attività di insegnamenti dell'area generale

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Sc.Terra e Biologia)	2	2			
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15

Attività di insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Informatica e laboratorio (ex Tratt. Testi A076)	2+(2)*	2+(2)*			
Storia dell'Arte			2	2	2
Tecniche professionali dei Servizi professionali (ex Economia Aziendale A017)	5(2)*	5(2)*			
Francese	3	3	2	2	2
Tecniche professionali (Arte Grafica)			8(2)*	8(2)*	8(2)*
Laboratorio delle tecnologie			(2)*	(2)*	(2)*
Discipline economiche aziendali (A017)			3	3	3
Tecniche di Comunicazione			2	2	2
Totale ore	12	12	17	17	17

(*)#,(*)[§] ore di compresenza in laboratorio

ISTITUTO PROFESSIONALE
SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI E INDUSTRIALI

Attività di insegnamenti dell'area generale

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
1^ Lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra)	2				
Scienze integrate (Biologia)		2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15

Attività di insegnamenti obbligatori nell'articolazione **ENOGASTRONOMIA**

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			3+(1)*	2+(1)*	3
Lab. Serv. Enogastr.- settore Cucina	(2)°	(2)°	(6)°	(4)°	(4)°
Lab. Serv. Enogastr. – settore Sala e vendita	(2)°	(2)°		(2)°	(2)°
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	(2)°	(2)°			
2^ Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Diritto e Tec. Amm.va della Struttura Ricettiva			4	5	5
Totale ore	12	12	16+(1)*	16+(1)*	17

(*) ore di compresenza in laboratorio

()° insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

Attività di insegnamenti obbligatori nell'articolazione **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			3+(1)*	3+(1)*	3
Lab. Serv. Enogastr.- settore Cucina	(2)°	(2)°		(2)°	(2)°
Lab. Serv. Enogastr. – settore Sala e vendita	(2)°	(2)°	(6)°	(4)°	(4)°
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	2	2			
2^ Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Diritto e Tecn.Amm.va della Struttura Ricettiva			4	5	5
Totale ore	12	12	16+(1)*	16+(1)*	17

(*) ore di presenza in laboratorio

(°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

Attività di insegnamenti obbligatori nell'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA**

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			3+(1)*	1+(1)*	2
Lab. Serv. Enogastr.- settore Cucina	(2)°	(2)°			
Lab. Serv. Enogastr. – settore Sala e vendita	(2)°	(2)°			
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	2	2	(6)°	(4)°	(4)°
2^ Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Diritto e Tecn.Amm.va della Struttura Ricettiva			4	6	6
Tecniche di Comunicazione				2	2
Totale ore	12	12	16+(1)*	16+(1)*	17

(*) ore di presenza in laboratorio

(°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

Attività di insegnamenti obbligatori nell'opzione **PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
Lab. Serv. Enogastr.- settore Cucina	(2)°	(2)°			
Lab. Serv. Enogastr.- settore Pasticceria			9	3	3
Lab. Serv. Enogastr. – settore Sala e vendita	(2)°	(2)°			
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	2	2			
Analisi controlli chimici prodotti alimentari				(3)*	(2)*
2^ Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Diritto e Tecniche amministrative				2	2
Tecnica di gestione e Org. dei Proc. Produttivi			2	3	4
Totale ore	12	12	17	17	17

(*) ore di compresenza in laboratorio

(°) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

OFFERTA FORMATIVA: QUOTA ORARIA OBBLIGATORIA NAZIONALE E QUOTA ORARIA OBBLIGATORIA RISERVATA ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Ai sensi degli art. 8 del D.P.R. n°275/1999 e 3 del D.M. n° 234/2000 la quota oraria riservata all'istituzione scolastica, pari al 15% del monte ore obbligatorio annuale del curriculum, viene utilizzata per:

- ✓ Progetti di recupero e potenziamento.
- ✓ la realizzazione di progetti alternanza scuola-lavoro previsti per l'attività formativa dei bienni post/qualifica delle sezioni "Servizi Commerciali" e "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"