

PECUP - CURRICOLO D'ISTITUTO "IIS POLO"

allegati al P.T.O.F. annualità 2022/'23

Approvato dal Collegio dei Docenti del 16/12/2022 e adottato dal C.d.I. 21/12/2022

CURRICOLO IIS POLO

PARTE GENERALE

A partire dalle linee guida della Riforma del 2010, l'**IIS POLO DI CUTRO** ha iniziato un percorso di riorganizzazione ed ha potenziato la sua offerta formativa, al fine di offrire allo studente una preparazione finale con solide basi culturali, scientifiche e tecnologiche, necessarie sia in vista dell'inserimento nel mondo del lavoro che per l'accesso all'università e all'istruzione e formazione tecnica superiore. Questo bagaglio, richiesto anche dalle indicazioni dell'Unione europea, si costruisce attraverso lo studio, l'approfondimento e l'applicazione dei linguaggi e delle metodologie generali e specifiche degli indirizzi e delle articolazioni presenti nell'Istituto. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili nei contesti della vita, dello studio e del lavoro, sia abilità cognitive e metodologie idonee per risolvere problemi, saper gestire in autonomia e responsabilità le situazioni che si presentano sempre più con il carattere del cambiamento, della complessità e dell'innovazione. Particolare rilievo nel progetto formativo dell'Istituto assumono le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione", che coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari. L'articolazione dell'apprendimento e della formazione in competenze, abilità e conoscenze avviene anche con riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF – European Qualifications Framework).

L'istituto IIS POLO DI CUTRO offre una completa preparazione tecnica e professionale coniugata armonicamente con una valida formazione culturale ed umana, per consentire al giovane di esplicitare adeguatamente capacità ed esperienze nel mondo della scuola e del lavoro. Offerte culturali, progetti, attività inerenti a tematiche disciplinari anche settoriali, sono attivati al fine di stimolare e migliorare l'acquisizione di strumenti critico-culturali accanto a quelli tecnici specifici. Le attività riguardano: cinema, musica, sport, informazione, conferenze, convegni, dibattiti, preparazione alle certificazioni di lingua, viaggi di istruzione, visite guidate, stage, alternanza scuola-lavoro, formazione per l'accesso alle facoltà universitarie o nel mondo del lavoro. Particolare attenzione è posta all'accoglienza, all'orientamento ed alla dispersione scolastica.

ASPETTI QUALIFICANTI DEL CURRICOLO D'ISTITUTO

Curricolo verticale

Il curricolo verticale (o territoriale) tra gli Istituti comprensivi dei comuni ospitanti il Polo e gli altri dei paesi limitrofi consta di momenti di riflessioni comuni tra i docenti dei due ordini di scuola che hanno come obiettivo di:

- armonizzare il dettato legislativo con le esigenze territoriali e didattiche della nostra realtà; - capire come incrementare la qualità delle metodologie e degli itinerari didattici;
- predisporre una scheda riassuntiva generale contenente finalità, obiettivi educativi, metodologie ed ogni altro aspetto ritenuto necessario nella definizione dei percorsi didattici in progressione verticale, che travalicano lo stretto ambito delle discipline;
- organizzare la "Giornata del Polo" in cui gli studenti di terza media possano, per un giorno, frequentare l'Istituto richiesto in una classe prima, mostrando agli alunni di terza media anche le attività laboratoriali a cui i tre indirizzi sono preposti.

Si intendono promuovere progetti in grado di favorire l'approccio ad alcune discipline (enogastronomia, accoglienza, laboratori agricoltura e laboratori di economia aziendale) con la metodologia Peer To Peer; - creare momenti operativi tra le scuole di I grado e il Polo soprattutto nelle attività laboratoriali affiancati dagli studenti dei vari Istituti del Polo.

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Il presente curricolo, elaborato in osservanza delle Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica L.20/19 n° 92 e dal Decreto attuativo del 22 Giugno 2020, offre ad ogni alunno un nuovo percorso formativo capace di stimolare i diversi tipi di intelligenza e di favorire l'apprendimento di ognuno di loro.

L'articolo 1, sancisce che l'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Inoltre, stabilisce che l'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea, per sostanziare, in particolare, i principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona.

Nell'articolo 7 della Legge è affermata la necessità che le istituzioni scolastiche rafforzino la collaborazione con le famiglie al fine di promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro anche integrando il Patto Educativo di Corresponsabilità.

L'insegnamento dell'Educazione Civica è un obiettivo fondamentale all'interno dell'istituzione scolastica.

Questa disciplina è considerata trasversale poichè coinvolge l'intero sapere. La scuola è il primo luogo dove nasce e si sviluppa la democrazia, una comunità in cui gli alunni possono esercitare diritti inviolabili nel rispetto dei doveri sociali.

All'interno delle istituzioni scolastiche, gli alunni si confrontano con regole da rispettare e vivono nella quotidianità esperienze di partecipazione attiva che costituiscono il primo passo verso il loro futuro di cittadini, consapevoli e responsabili. In classe gli studenti iniziano a vivere una società pluralistica e complessa come quella attuale, sperimentano la cittadinanza e iniziano a conoscere e a praticare la Costituzione, accettando soprattutto la diversità, elemento fondamentale di un mondo migliore.

Le Istituzioni scolastiche sono chiamate, oggi, ad integrare i curricoli di istituto e l'attività di programmazione didattica, al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società".

Pertanto, ogni disciplina viene coinvolta come parte integrante della formazione civica e sociale di ogni studente.

Tre sono gli assi portanti dell'Educazione civica:

- Lo studio della Costituzione
- Lo sviluppo sostenibile
- La cittadinanza digitale

1: COSTITUZIONE: diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'organizzazione dello Stato, delle Regioni, degli

Enti territoriali, delle Autonomie locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prima fra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera.

2: SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza tutela del patrimonio e del territorio. L'agenda 2030 dell'Onu ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, rientrano temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela ambientale, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

3: CITTADINANZA DIGITALE. Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero articolo 5 della legge, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali." (D.M. 35 del 22/06/20).

Ogni consiglio di classe elaborerà un progetto di Educazione Civica, individuando alcuni possibili filoni tematici, che dovrà coinvolgere tutte le materie curriculari tenendo conto delle linee guida ma, anche e soprattutto del gruppo classe.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Le otto competenze chiave di cittadinanza che tutti gli studenti devono acquisire entro i 16 anni sono necessarie per la costruzione e il pieno sviluppo della loro persona, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale:

1. Imparare ad imparare: ogni giovane deve acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro.

2. Progettare: ogni giovane deve essere capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici. Questo richiede la capacità di individuare priorità, valutare i vincoli e le possibilità esistenti, definire strategie di azione, fare progetti e verificarne i risultati.
3. Comunicare: ogni giovane deve poter comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative e deve poter comunicare in modo efficace utilizzando i diversi linguaggi.
4. Collaborare e partecipare: ogni giovane deve saper interagire con gli altri comprendendone i diversi punti di vista.
5. Agire in modo autonomo e responsabile: ogni giovane deve saper riconoscere il valore delle regole e della responsabilità personale.
6. Risolvere problemi: ogni giovane deve saper affrontare situazioni problematiche e saper contribuire a risolverle.
7. Individuare collegamenti e relazioni: ogni giovane deve possedere strumenti che gli permettano di affrontare la complessità del vivere nella società globale del nostro tempo.
8. Acquisire ed interpretare l'informazione: ogni giovane deve poter acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Utilizzo della quota di autonomia

Per il potenziamento delle competenze nelle diverse discipline si fa riferimento alla L. 107/2015.

PERCORSO FORMATIVO:

Alla luce del Regolamento Ministeriale 92/2018 sull'aggiornamento dei quadri orari degli Istituti professionali e tecnici, si riportano gli schemi orari distinguendo il biennio, con l'area comune a tutti gli indirizzi ed il triennio specifico per ogni indirizzo di studio.

CONFRONTO QUADRI ORARIO - DL.VO n. 61 del 13/04/2017 E DPR 87/2010

NUOVI PROFESSIONALI				VECCHIO ORDINAMENTO			
PRIMO BIENNIO				BIENNIO (1° E 2° ANNO)			
AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI	ORE	I	II	ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI	ORE	I	II
ASSI CULTURALI							
Asse dei linguaggi: Italiano	264	132	132	Italiano	264	132	132
Asse dei linguaggi: Inglese	198	99	99	Inglese	198	99	99
Asse matematico: Matematica	264	132	132	Matematica	264	132	132
Asse storico sociale: Storia, Geografia	132	66	66	Storia	132	66	66
				Geografia generale ed economica * (A- 21, A - 12, A -50)	33	33	
Diritto	132	66	66	Diritto ed economia	132	66	66
PASSA ALL' AREA DI INDIRIZZO				Scienze integrate Biologia (A - 50)	132	66	66
Scienze motorie	132	66	66	Scienze motorie	132	66	66
IRC o alternativa	66	33	33	IRC o alternativa	66	33	33
TOTALE AREA GENERALE	1.188	594	594	TOTALE AREA GENERALE	1.353	693	660

Le competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale si esplicano nel seguente modo:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Di seguito i profili degli Istituti appartenenti al POLO:

PROFILO ISTITUTO IPSARS

Si premette che L'IPSASR consta di:

- un'articolazione antimeridiana presso la sede di Cutro (C.da Scarazze)
- un'articolazione serale (classe 3[^]/ 4[^])
- un'articolazione in sede carceraria (classe 3[^]).

I profili in uscita, le conoscenze, le competenze sono paritarie tra le diverse articolazioni, cambia lo svolgimento temporale tra attività didattica antimeridiana e serale.

Il biennio comprende **2112 ore complessive, articolate in 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo**, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori. Le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregati in assi culturali. Il triennio è articolato in un terzo, quarto e quinto anno. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, al fine di consentire agli studenti di:

- a) consolidare e innalzare progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale acquisiti nel biennio, anche attraverso spazi orari riservati nell'ambito della quota di autonomia
- 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 (ora PCTO), previste dall'articolo 1, comma 33, della legge 13 luglio 2015, n.107, anche in apprendistato ai sensi degli articoli 41, 42 e 43 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81
- d) costruire il curriculum della studentessa e dello studente previsto dall'articolo 1, comma 28, della legge 13 luglio 2015, n. 107, 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.

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale", quindi, possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali, ed è in grado di:

- gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro-ambientale, agro-industriale, agri-turistico, secondo i principi e gli strumenti del sistema di qualità;

- individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo, e ai processi di produzione e trasformazione;
- assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale;
- organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari e agroindustriali;
- rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche;
- gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio;
- intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici;
- gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agro-produttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.
2. collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.
3. assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.
4. interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.
5. organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.
6. prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.
7. operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.
8. operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.

9. prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.
10. collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.

TABELLA QUADRO ORARIO BIENNIO

3 A - AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE E SILVICOLTURA				B1 - SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE (INDIRIZZO + ARTICOLAZIONI)			
BIENNIO				BIENNIO (1° E 2° ANNO)			
ASSI CULTURALI	ORE	I	II	ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI	ORE	I	II
Asse scientifico tecnologico e professionale (scienze integrate/ TIC /discipline di indirizzo), di cui:	924	462	462	Scienze integrate: Fisica, Chimica, discipline di indirizzo, di cui:	792	396	198
Scienze integrate (cl.c. A20, A34, A50)	264/297	132/148	132/149	Fisica	132	66	66
Ecologia e Pedologia	198/264	99/132	99/132	Chimica	132	66	66
TIC	132	66	66	Ecologia e Pedologia	198	99	99
Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie	264/330	132/165	132/165	TIC	132	66	66
TOTALE AREA INDIRIZZO	924	462	462	Lab. Scienze e tecn. agrarie	198	99	99
<i>di cui compresenza</i>		396		TOTALE	792	396	396
<i>Totale biennio</i>		2.112		<i>di cui in compresenza</i>	132		
<i>di cui PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</i>		264					

TABELLA QUADRO ORARIO TRIENNIO

3 A - AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE - AREA INDIRIZZO					B1 - SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE INSEGNAMENTI OBBLIGATORI AREA INDIRIZZO			
TRIENNIO					II BIENNIO E V ANNO			
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	ORE			DISCIPLINE	ORE		
		3 anno	4 anno	5 anno		3 anno	4 anno	5 anno
Asse scientifico - tecnologico - professionale	Area scientifica (Biologia/Chimica...)	0	0	0	Biologia (A- 50)	99	0	0
	Laboratorio di Biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	66 / 99	66 / 99	0	Chimica (A-34, A-51)	99	66	0
	Agronomia del territorio agrario e forestale	66 / 99	66 / 99	66 / 99	Agronomia Territoriale ed ecosistemi forestali (A-51)	165	66	66
	Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	66 / 99	66 / 99	66 / 99	Tecniche di allevamento (A-51, A-52)	66	99	0
	Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	99/132	99/132	132	Economia agraria e dello sviluppo territoriale (A-51)	132	165	198
	Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	99	99	99	Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore (A-51)		165	198
					Sociologia rurale A - 51			99
TOTALE AREA INDIRIZZO		594	794	594	TOTALE AREA INDIRIZZO	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>			891		<i>di cui in compresenza B - 11</i>			198

PROFILO ISTITUTO IPSEOA

Si premette che L'IPSEOA consta di:

- un'articolazione antimeridiana presso la sede principale di Le Castella (Via Volandrino)
- un'articolazione serale relativa al secondo e terzo periodo
- un'articolazione in sede carceraria (classi 3^a e 5^a).

I profili in uscita, le conoscenze, le competenze sono paritarie tra le diverse articolazioni, cambia lo svolgimento temporale tra attività didattica diurna e serale.

Il biennio comprende **2112 ore complessive, articolate in 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo**, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori. Le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregati in assi culturali. Il triennio è articolato in un terzo, quarto e quinto anno. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, al fine di consentire agli studenti di:

- a) consolidare e innalzare progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale acquisiti nel biennio, anche attraverso spazi orari riservati nell'ambito della quota di autonomia;
- 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 dall'articolo 1, comma 33, della legge 13 luglio 2015, n.107, anche in apprendistato ai sensi degli articoli 41, 42 e 43 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81;
- d) costruire il curriculum della studentessa e dello studente previsto dall'articolo 1, comma 28, della legge 13 luglio 2015, n. 107, 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.

Il percorso formativo si fonda su una solida base di istruzione generale e tecnico- professionale ed è finalizzato al conseguimento di un diploma di Stato che consente, oltre all'inserimento nel mondo del lavoro, il proseguimento degli studi all'università.

Dopo il primo biennio comune a valenza orientativa, il percorso prevede tre articolazioni:

- ✓ Enogastronomia Servizi di sala e di vendita
- ✓ Enogastronomia: cucina
- ✓ Accoglienza turistica

All'interno del percorso inoltre sono previste attività in ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ora PCTO), attraverso le quali gli allievi si possono confrontare con la realtà del mondo del lavoro. La preparazione professionale si realizza grazie ad un uso continuo negli anni scolastici di laboratori ben attrezzati e ben gestiti dal personale docente e tecnico.

Le lingue straniere studiate sono: INGLESE e TEDESCO per l'intero percorso di studio.

1° e 2° ANNO

Nel corso del primo biennio viene svolta un'azione formativa di base, finalizzata a:

- elevare ed ampliare la preparazione culturale dell'allievo, in modo da sviluppare saperi e abilità trasversali essenziali in ogni professione, e non solo nello specifico del campo ristorativo e alberghiero;
- far conoscere i nuclei delle competenze professionali che, trattati in forma orientativa, consentano all'allievo di effettuare una scelta consapevole nella prosecuzione degli studi;
- proporre momenti di studio e di formazione che permettano all'allievo di recuperare eventuali situazioni di difficoltà o di promuovere l'approfondimento.

Successivamente, gli obiettivi sono: fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Nell'articolazione **Enogastronomia-cucina**, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche e quindi:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,

individuando le nuove tendenze di filiera

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Nell'articolazione **“Servizi di sala e di vendita”**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici e quindi:

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuandole

Nuove tendenze di filiera

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di - di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela nazionale e internazionale; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione (grazie all'ausilio anche di moderne tecnologie) di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio e quindi:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità,

applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

QUADRI ORARI

QUADRO ORARIO BIENNIO

3 G - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - AREA INDIRIZZO				B3 - SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA			
BIENNIO				BIENNIO (1° E 2° ANNO)			
ASSI CULTURALI - AREA INDIRIZZO	ORE	I	II	ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI	ORE	I	II
Asse scientifico tecnologico e professionale *, e asse dei linguaggi (scienze integrate/ TIC /discipline di indirizzo e II lingua straniera), di cui:	924	462	462	Scienze integrate: Fisica, Chimica, discipline di indirizzo, di cui:	792	396	396
Scienze integrate (cl.c. A20, A34, A50)	99/132	49/66	50/66	Fisica	66	66	
TIC	99/132	49/66	50/66	Chimica	66		66
Seconda lingua straniera	99/132	49/66	50/66	TIC	0		
Scienza degli alimenti	132	66	66	Seconda lingua straniera	132	66	66
Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina	132 / 165	66/82	66/83	Scienza degli alimenti	132	66	66
Laboratorio dei servizi enogastronomici - bar sala e vendita	132 / 165	66/82	66/83	Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina	132	66	66
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	132 / 165	66/82	66/83	Laboratorio dei servizi enogastronomici - bar sala e vendita	132	66	66
TOTALE AREA INDIRIZZO	924	462	462	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	132	66	66
Totale biennio		2.112		TOTALE	792	396	396
di cui compresenza		396		di cui in compresenza		132	
di cui PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI		264					

* per quanto concerne i laboratori nel biennio, resta in vigore quanto previsto dal D.l. n. 32 del 29/04/2011

QUADRO ORARIO TRIENNIO

3 G - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - AREA INDIRIZZO					B3 - SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione ENOGASTRONOMIA				
TRIENNIO					II BIENNIO E V ANNO				
ASSI CULTURALI	AREE DISCIPLINARI	ORE			DISCIPLINE	ORE			
		3 anno	4 anno	5 anno		3 anno	4 anno	5 anno	
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99	Seconda lingua straniera	99	99	99	
Asse scientifico - tecnologico - professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0 / 165	0 / 132	0 / 165	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	99	99	
	Laboratorio enogastronomia - cucina	0 / 231	0 / 231	0 / 198	Laboratorio enogastronomico - cucina	198	132	132	
	Laboratorio enogastronomia - Bar- Sala vendita	0 / 231	0 / 198	0 / 165	Laboratorio enogastronomico SALA E VENDITA	0	66	66	
	Laboratorio di accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165					
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165					
	Diritto e tecniche amministrative	99 / 132	99 / 132	99 / 132	Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	132	165	165	
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66					
	Arte e territorio	0/99	0/99	0/99					
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0 / 66	0 / 66					
TOTALE AREA INDIRIZZO		594	594	594	TOTALE ARTICOLAZIONE	561	561	561	
di cui in compresenza			132		di cui in compresenza		66		

3 G - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - AREA INDIRIZZO					B3 - SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA			
TRIENNIO					II BIENNIO E V ANNO			
ASSI CULTURALI	AREE DISCIPLINARI	ORE			DISCIPLINE	ORE		
		3 anno	4 anno	5 anno		3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99 / 132	Seconda lingua straniera	99	99	99
Asse scientifico - tecnologico - professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0 / 165	0 / 132	0 / 165	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	99	99
	Laboratorio enogastronomia - cucina	0 / 231	0 / 231	0 / 198	Laboratorio enogastronomico - cucina		66	66
	Laboratorio enogastronomia - Bar- Sala vendita	0 / 231	0 / 198	0 / 165	Laboratorio enogastronomico - Bar- Sala vendita	198	132	132
	Laboratorio di accoglienza-turistica	0 / 231	0 / 198	0 / 165				
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0 / 231	0 / 165	0 / 165				
	Diritto e tecniche amministrative	99 / 132	99 / 132	99 / 132	Diritto e tecniche amministrative	132	165	165
	Tecniche di comunicazione	0 / 66	0 / 66	0 / 66				
	Arte e territorio	0 / 99	0 / 99	0 / 99				
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	0	0 / 66	0 / 66				
TOTALE AREA INDIRIZZO		594	594	594	TOTALE ARTICOLAZIONE	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>					<i>di cui compresenza</i>	66		

3 G - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - AREA INDIRIZZO					B3 - SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA articolazione accoglienza turistica			
TRIENNIO					II BIENNIO E V ANNO			
ASSI CULTURALI	AREE DISCIPLINARI	ORE			DISCIPLINE	ORE		
		3 anno	4 anno	5 anno		3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99 / 132	Seconda lingua straniera	99	99	99
Asse scientifico - tecnologico - professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0 / 165	0 / 132	0 / 165	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	66	66
	Laboratorio enogastronomia - cucina	0 / 231	0 / 231	0 / 198				
	Laboratorio enogastronomia - Bar- Sala vendita	0 / 231	0 / 198	0 / 165				
	Laboratorio di accoglienza-turistica	0 / 231	0 / 198	0 / 165	Laboratorio di accoglienza-turistica	198	132	132
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0 / 231	0 / 165	0 / 165				
	Diritto e tecniche amministrative	99 / 132	99 / 132	99 / 132	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	198	198
	Tecniche di comunicazione	0 / 66	0 / 66	0 / 66	Tecniche di comunicazione	0	66	66
	Arte e territorio	0 / 99	0 / 99	0 / 99				
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	0	0 / 66	0 / 66				
TOTALE AREA INDIRIZZO		594	594	594	TOTALE Articolazione	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>					<i>di cui compresenza</i>	66		

PROFILO ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Il percorso è articolato in:

- a) un primo biennio articolato, per ciascun anno, in 660 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e dell'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa, anche per favorire la reversibilità delle scelte degli studenti;
- b) un secondo biennio articolato, per ciascun anno, in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo;
- c) un quinto anno articolato in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo;
- d) il secondo biennio e il quinto anno costituiscono articolazioni, all'interno di un complessivo triennio nel quale, oltre all'area di istruzione generale comune a tutti i percorsi, i contenuti scientifici, economico- giuridici e tecnici delle aree di indirizzo, vengono approfonditi e assumono connotazioni specifiche che consentono agli studenti di raggiungere, nel quinto anno, una adeguata competenza professionale di settore, idonea anche per la prosecuzione degli studi a livello di istruzione e formazione superiore con particolare riferimento all'esercizio delle professioni tecniche. Il Diplomato in "Amministrazione, Finanza e Marketing" ha competenze generali nel campo dei macro-fenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto internazionale.

Attraverso il percorso generale, è in grado di:

- Rilevare le operazioni gestionali utilizzando metodi, strumenti, tecniche contabili ed extracontabili in linea con i principi nazionali ed internazionali;
- Redigere e interpretare i documenti amministrativi e finanziari aziendali;
- Gestire adempimenti di natura fiscale;
- Collaborare alle trattative contrattuali riferite alle diverse aree funzionali dell'azienda;
- Svolgere attività di marketing;

- collaborare all'organizzazione, alla gestione e al controllo dei processi aziendali;
- utilizzare tecnologie e software applicativi per la gestione integrata di amministrazione, finanza e marketing.

Nell'articolazione "Relazioni internazionali per il marketing", il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della comunicazione aziendale con l'utilizzo di tre lingue straniere e appropriati strumenti tecnologici sia alla collaborazione nella gestione dei rapporti aziendali nazionali e internazionali riguardanti differenti realtà geo-politiche e vari contesti lavorativi.

Nell'articolazione "Sistemi informativi aziendali", il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della gestione del sistema informativo aziendale sia alla valutazione, alla scelta e all'adattamento di software applicativi. Tali attività sono tese a migliorare l'efficienza aziendale attraverso la realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione, all'organizzazione della comunicazione in rete e alla sicurezza informatica.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Amministrazione, Finanza e Marketing" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Riconoscere e interpretare:

- le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni in un dato contesto;
- i macro-fenomeni economici nazionali e internazionali per connetterli alla specificità di un'azienda;
- i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche storiche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culture diverse.

2. Individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica e fiscale con particolare riferimento alle attività aziendali.

3. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.

4. Riconoscere i diversi modelli organizzativi aziendali, documentare le procedure e ricercare soluzioni efficaci rispetto a situazioni date.

5. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione delle risorse umane.
6. Gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata.
7. Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.
8. Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato.
9. Orientarsi nel mercato dei prodotti assicurativo-finanziari, anche per collaborare nella ricerca di soluzioni economicamente vantaggiose.
10. Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento a differenti contesti.
11. Analizzare e produrre i documenti relativi alla rendicontazione sociale e ambientale, alla luce dei criteri sulla responsabilità sociale d'impresa.

PERCORSO ITE QUADRIENNALE

Nelle articolazioni: "Relazioni internazionali per il marketing" e "Sistemi informativi aziendali", le competenze di cui sopra sono differenzialmente sviluppate e opportunamente integrate in coerenza con la peculiarità del profilo di riferimento.

Dal corrente anno scolastico – 2022/2023 – si istituisce il percorso quinquennale .

QUADRO ORARIO ITE Corso quinquennale	I Biennio		II Biennio		V anno
	I	II	III	IV	V
DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica Applicata	4	4	3	3	3
Scienze motorie sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività	1	1	1	1	1
Seconda lingua Comunitaria	3	3			
Scienze Integrate (della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze Integrate (Fisica)	2				
Scienze Integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia Aziendale	2	2			
Diritto ed Economia Politica	2	2			

AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING					
Economia Aziendale			6	7	8
Diritto			3	3	3
Economia politica			3	2	3
Seconda lingua Comunitaria			3	3	3
Informatica			2	2	
ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

QUADRO ORARIO				
I T E Percorso quadriennale				
L'eccellenza della scuola Italiana adeguata agli standard internazionali				
Il corso di sperimentazione quadriennale è articolato in due bienni e prevede una diversa articolazione e rimodulazione del piano di studi e dell'orario scolastico				
DISCIPLINE	I	II	III	IV
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	6	6
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2
Lingua Inglese	4	4	4	4
Matematica Applicata	5	5	5	5
Scienze motorie sportive	2	2	2	2
Religione cattolica o attività	1	1	1	1
Seconda lingua Comunitaria	4	4	3	3
Scienze Integrate (della Terra e Biologia)	2	2		
Scienze Integrate (Fisica)	2			
Scienze Integrate (Chimica)		2		
Geografia	3	3		
Informatica	2	2		
Economia Aziendale	3	3	8	8
Diritto ed Economia Politica	2	2	5	5
TOTALE ORE	36	36	36	36

Dal corrente anno scolastico – 2022-2023 – il percorso quadriennale andrà ad esaurimento

QUADRI ORARI DEI CORSI SERALI E SEZIONI CARCERARIE DEI TRE ISTITUTI

<u>Sezione c</u>	CERTIFICATO DI RICONOSCIMENTO DEI CREDITI PER PREDISPOSIZIONE: <input type="checkbox"/> <u>Piano di Studi Personalizzato (PSP) per “Percorsi di II Livello, Terzo Periodo Didattico”</u> <u>ISTITUTO PROFESSIONALE PER L’AGRICOLTURA E L’AMBIENTE</u> <u>INDIRIZZO: AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE</u>					
	Monte ore curricolo integrato: fino a.....per Aree (di cui Allegati Linee Guida 2015, relativamente al DPR 263/2012)					
Curricolo Area comune Discipline/Competenze riconosciute	Ore⁽¹⁾ previste per					
	PERIODO DIDATTICO					
	I	II	III			
Asse dei linguaggi Lingua e letteratura italiana Lingua inglese			99			
			66			
Asse storico-sociale-economico Storia			66			
Asse matematico Matematica			99			
Curricolo Area specifica Discipline di indirizzo/ Competenze riconosciute	Ore⁽¹⁾ previste per:					
	PERIODO DIDATTICO					
	I	II	III			
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore			132			
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			132			

Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali			99				
Soc. Rurale			66				
Curricolo Attività di Progetto/Misure di Sistema per competenze	Ore annue: integrate e coincidenti con il curricolo 759						

<u>Sezione c</u>	CERTIFICATO DI RICONOSCIMENTO DEI CREDITI PER PREDISPOSIZIONE: <input type="checkbox"/> <u>Piano di Studi Personalizzato (PSP) per “Percorsi di II Livello, Terzo Periodo Didattico”</u> <p style="text-align: center;"><u>ISTITUTO TECNICO ECONOMICO</u> <u>INDIRIZZO: GIURIDICO - ECONOMICO</u></p>						
	Monte ore curricolo integrato: fino a.....per Aree (di cui Allegati Linee Guida 2015, relativamente al DPR 263/2012)						
Curricolo Area comune Discipline/Competenz e riconosciute	Ore ⁽¹⁾ previste per						
	PERIODO DIDATTICO						
	I	II	III				
Asse dei linguaggi							
Lingua e letteratura italiana			99				
Lingua inglese			66				
Lingua francese			66				
Asse storico-sociale- economico							
Storia			66				
Diritto ed economia			165				
Asse matematico							
Matematica			99				
Curricolo Area specifica	Ore⁽¹⁾ previste per:						

Discipline di indirizzo/ Competenze riconosciute	PERIODO DIDATTICO						
	I	II	III				
	Economia Aziendale						
Curricolo Attività di Progetto/Misure di Sistema per competenze	Ore annue: integrate e coincidenti con il curricolo 759						

<u>Sezione</u>	CERTIFICATO DI RICONOSCIMENTO DEI CREDITI PER PREDISPOSIZIONE:						
<u>c</u>	<input type="checkbox"/> <u>Piano di Studi Personalizzato (PSP) per “Percorsi di II Livello, Primo Periodo Didattico”</u> <u>“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”</u> <u>ARTICOLAZIONI: “ENOGASTRONOMIA” “SALA E VENDITA” E “ACCOGLIENZA TURISTICA”</u>						
	Monte ore curricolo integrato: fino a..... per Aree (di cui Allegati Linee Guida 2015, relativamente al DPR 263/2012)						
Curricolo Area comune Discipline/Competenze riconosciute	Ore ⁽¹⁾ previste per						
	PERIODO DIDATTICO						
	I	II	III				
	I	II					
Asse dei linguaggi							
Lingua e letteratura italiana	99	99					
Lingua inglese	66	66					
Lingua Tedesco	66	66					
Asse storico-sociale-economico							
Storia							

Storia	33	33					
Diritto/Economia	66	66					
Asse matematico Matematica	99	99					
Asse scientifico- tecnologico Scienze integrate (Fisica)	33	33					
Scienze Della Terra	33	0					
Biologia	0	33					
Curricolo Area specifica Discipline di indirizzo/Compe tenze riconosciute	Ore⁽¹⁾ previste per:						
	PERIODO DIDATTICO						
	I	II	III				
	I	II					
Laboratorio Cucina	66	66					
Laboratorio Sala e Vendita	66	66					
Laboratorio Accoglienza T.	66	66					
Scienze degli Alimenti	66	66					
TOTALE I e II Anno	75 9	75 9					
TOTALE I periodo	1518						

<u>Sezione c</u>	CERTIFICATO DI RICONOSCIMENTO DEI CREDITI PER PREDISPOSIZIONE: <input type="checkbox"/> <u>Piano di Studi Personalizzato (PSP) per “Percorsi di II Livello, Secondo Periodo Didattico”</u> <u>IPSEOA POLO DI CUTRO</u> <u>INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA</u>					
	Monte ore curricolo integrato: fino a..... per Aree (di cui Allegati Linee Guida 2015, relativamente al DPR 263/2012)					
Curricolo Area comune Discipline/Competenz e riconosciute	Ore ⁽¹⁾ previste per		PERIODO DIDATTICO	II	I	III
	III	IV				
Asse dei linguaggi						
Lingua e letteratura italiana	99	99				
Lingua inglese	66	66				
Lingua Tedesco	99	66				
Asse storico-sociale-economico						
Storia	66	66				
Economia Imprese Ric.	99	99				
Asse matematico	99	99				
Matematica						
Asse scientifico-tecnologico						
Curricolo Area specifica Discipline di indirizzo/Competenze riconosciute	Ore⁽¹⁾ previste per:		PERIODO DIDATTICO	II	I	III
	III	IV				
Laboratorio Cucina	13 2	99				
Laboratorio Sala e Vendita	0	66				
Scienze degli Alimenti	99	99				
TOTALE III e IV Anno	75 9	759				
TOTALE II periodo	1518					

<u>Sezione c</u>	CERTIFICATO DI RICONOSCIMENTO DEI CREDITI PER PREDISPOSIZIONE: <input type="checkbox"/> <u>Piano di Studi Personalizzato (PSP) per “Percorsi di II Livello, TERZO Periodo Didattico”</u> <u>IPSEOA POLO DI CUTRO</u> <u>INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA</u>						
	Monte ore curricolo integrato: fino a..... per Aree (di cui Allegati Linee Guida 2015, relativamente al DPR 263/2012)						
Curricolo Area comune Discipline/Competenze riconosciute	Ore ⁽¹⁾ previste per						
	PERIODO DIDATTICO						
	I	II	III				
Asse dei linguaggi							
Lingua e letteratura italiana			99				
Lingua inglese			66				
Lingua Tedesco			66				
Asse storico-sociale-economico							
Storia							
Storia			66				
Economia Imprese Ric.			99				
Asse matematico			99				
Matematica							
Asse scientifico-tecnologico							
Curricolo Area specifica Discipline di indirizzo/Competenze riconosciute	Ore ⁽¹⁾ previste per:						
	PERIODO DIDATTICO						
	I	II	III				
Laboratorio Cucina			99				
Laboratorio Sala e Vendita			66				
Scienze degli Alimenti			99				
TOTALE V Anno			759				
TOTALE III periodo			759				