

CONVITTO NAZIONALE R. CORSO

ISTITUTO PROFESSIONALE BIENNIO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Disciplina	Anno scolastico	
	1°	2°
Ore di lezione settimanali per materia		
AREA COMUNE		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
AREA PROFESSIONALIZZANTE		
2° Lingua francese	2	2
Scienze integrate	2 (2) ITP Chimica	2 (2) ITP Chimica
Scienze degli alimenti	4 (2) ITP Chimica	4 (2) ITP Cucina
TIC (tecnologia dell'informazione e comunicazione)	2 (2) ITP Acc. Tur.	2 (2) ITP Acc. Tur.
Laboratorio di servizi enogastronomici - Cucina	2*	2*
Laboratorio di servizi enogastronomici - Sala e bar	2*	2*
Accoglienza turistica	2	2
Totale ore settimanali	32	32

* lavoro in squadra B-020 con B-021 (per cui le ore raddoppiano in cattedra)



CONVITTO NAZIONALE R. CORSO



ISTITUTO PROFESSIONALE TRIENNIO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

() Tra parentesi le ore di presenza con docente ITP (Istruttore Tecnico Pratico).

Disciplina	Anno scolastico		
	3°	4°	5°
Ore di lezione settimanali per materia			
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
AREA PROFESSIONALIZZANTE			
2° Lingua	3	3	3
Inglese tecnico	1	1	1 (1) ITP Cucina
Scienze degli alimenti	4 (1) ITP Cucina	4 (1) ITP Cucina	5 (1) ITP Cucina
DTA	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - Cucina	7	7	6
Totale ore settimanali	32	32	32



CONVITTO NAZIONALE R. CORSO

ISTITUTO PROFESSIONALE TRIENNIO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA SALA E VENDITA



TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Disciplina	Anno scolastico		
	Ore di lezione settimanali per materia	3°	4°
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
AREA PROFESSIONALIZZANTE			
2° Lingua	3	3	3
Inglese tecnico	1	1	1 (1) ITP Sala
Scienze degli alimenti	4 (1) ITP Sala	4 (1) ITP Sala	5 (1) ITP Sala
DTA	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - Sala e vendita	7	7	6
Totale ore settimanali	32	32	32

() Tra parentesi le ore di compresenza con docente ITP (Istruttore Tecnico Pratico).



CONVITTO NAZIONALE R. CORSO



ISTITUTO PROFESSIONALE TRIENNIO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ACCOGLIENZA TURISTICA

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

() Tra parentesi le ore di compresenza con docente ITP (Istruttore Tecnico Pratico).

Disciplina	Anno scolastico		
	3°	4°	5°
Ore di lezione settimanali per materia			
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
AREA PROFESSIONALIZZANTE			
2° Lingua	3	3	3
Inglese tecnico	1 (1) ITP Ac. turistica	1	1
DTA	4	4	4
Scienze umane e comunicazione		2 (1) ITP Ac. turistica	2 (1) ITP Ac. turistica
Arte e territorio	2	2	2 (1) ITP Ac. turistica
Accoglienza turistica	7	6	5
Totale ore settimanali	32	32	32



CONVITTO NAZIONALE R. CORSO

ISTITUTO PROFESSIONALE BIENNIO

AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE,
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI
DEL TERRITORIO E GESTIONE
DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE



Disciplina	Anno scolastico	
	1°	2°
Ore di lezione settimanali per materia		
AREA COMUNE		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
AREA PROFESSIONALIZZANTE		
Scienze integrate	4 (2) ITP Agraria	4 (2) ITP Agraria
TIC (tecnologia dell'informazione e comunicazione)	2 (2) ITP Inf.	2 (2) ITP Inf.
Ecologia	4 (2) ITP Agraria	4 (2) ITP Agraria
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4
Totale ore settimanali	32	32

() Tra parentesi le ore di compresenza con docente ITP (Istruttore Tecnico Pratico).



CONVITTO NAZIONALE R. CORSO



ISTITUTO PROFESSIONALE TRIENNIO

AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE PRODUZIONI VEGETALI

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:

Diploma in Agricoltura, Sviluppo RURale, Valorizzazione dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane

() Tra parentesi le ore di compresenza con docente ITP (Istruttore Tecnico Pratico).

Disciplina	Anno scolastico		
	Ore di lezione settimanali per materia	3°	4°
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
AREA PROFESSIONALIZZANTE			
Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	2	2	
Agronomia del territorio agrario e forestale	3 (2)	3 (2)	3
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3 (3)	3 (3)	3
Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	3 (3)	3 (3)	4 (3)
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	2 (2)	2	3
Tecnologie per lo sviluppo agricolo (TSA)	2 (2)	2 (2)	2 (2)
Totale ore settimanali	32	32	32



CONVITTO NAZIONALE R. CORSO

ISTITUTO PROFESSIONALE TRIENNIO

**AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE,
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI
DEL TERRITORIO E GESTIONE
DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE
INDUSTRIA AGROALIMENTARE
E TRASFORMAZIONI**



TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:

**Diploma in Agricoltura, Sviluppo RURale, Valorizzazione dei
Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane**

Disciplina	Anno scolastico		
	3°	4°	5°
Ore di lezione settimanali per materia			
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
AREA PROFESSIONALIZZANTE			
Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	2	2	
Agronomia del territorio agrario e forestale	2 (2)	2	2
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3 (3)	3 (2)	3 (3)
Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	3 (2)	3 (3)	4 (3)
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
Tecnologia agroalimentari	3 (3)	3 (2)	2 (2)
Tecnologie per lo sviluppo agricolo (TSA)	2 (2)	2 (2)	2 (2)
Totale ore settimanali	32	32	32

() Tra parentesi le ore di compresenza con docente ITP (Istruttore Tecnico Pratico).



CONVITTO NAZIONALE R. CORSO

ISTITUTO PROFESSIONALE TRIENNIO MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

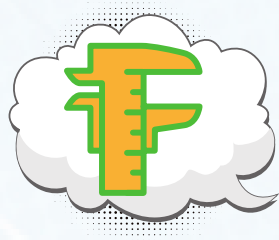


TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:
Diploma in Manutenzione e Assistenza Tecnica

* Ore d'insegnamento in compresenza con insegnante tecnico-pratico

** Ore d'insegnamento affidate al solo Insegnante tecnico-pratico.

Disciplina	Anno scolastico				
	BIENNIO		TRIENNIO		
Ore di lezione settimanali per materia	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	3	3			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
TIC tecnologia dell'informazione e comunicazione	2 (2)*	2 (2)*			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2 (2)*	2 (2)*			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	5**	5**	4**	5**	5**
Personalizzazione degli apprendimenti Operatore meccanico	2 (2)*	2 (2)*	2 (2)*		
Tecnologie meccaniche e applicazioni			4 (2)*	4 (2)*	4 (2)*
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione Tecnologie e tecniche di diagnostica e manutenzione			4 (2)*	5 (4)*	6 (5)*
Tecnologie elettriche ed elettroniche			4 (3)*	4 (3)*	3 (2)*
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32



CONVITTO NAZIONALE R. CORSO

ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:

Diploma in Industria e Artigianato per il Made in Italy



Disciplina	Anno scolastico				
	1°	2°	3°	4°	5°
Ore di lezione settimanali per materia					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura inglese	3	3	2	2	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
TIC (tecnologia dell'informazione e comunicazione)	2 (2)*	2 (2)*			
Tecnologie disegno e progettazione	3 (2)*	3 (2)*			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	5**	5**	6**	6**	6**
Personalizzazione degli apprendimenti^o Operatore meccanico macchine utensili CNC - API	2 (2)*	2 (2)*	4 (3)*	3 (3)*	3 (3)*
Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi			4 (3)*	3 (3)*	3 (3)*
Progettazione e produzione			4 (3)*	4 (3)*	4 (3)*
Tecniche di gestione e organizzazione del processo produttivo				2	2
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

* Ore d'insegnamento in compresenza con insegnante tecnico-pratico

** Ore d'insegnamento affidate al solo Insegnante tecnico-pratico.

