ISTITUTO PROFESSIONALE

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



Disciplina

Scienze integrate (Chimica)

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



Ore di lezione settimanali per materia	1°	2 °	3 °	4°	5 °	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	т
Lingua inglese	3	3	2	2	2	

Anno scolastico

3(2)

Storia 2 2 2 2 Matematica 4 4 3 3 3 Diritto ed economia 2 2 Geografia 2

Ecologia e Pedologia	3(2)	3(2)	
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2(2)	2(2)	
		- (-/	ш

Laboratori tecnologici ed esercitazioni	5*	4*			
Laboratorio di Biologia applicata e applicazioni			2	2	
Inglese tecnico			1	1	1
			I	1	1

Tecniche di produzione vegetale e zootecnica	3(2)	3(2)	3(2)
Agronomia del territorio agrario e forestale	3(2)	3(2)	3(2)
Economia agraria e legislazione del settore agricolo e forestale	3(3)	4(3)	4(3)
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo territoriale e sociologia rurale	3(2)	3(2)	3(2)
A sufficient and a state of the sufficient and a	-		

Agricoltura sostenibile e biologia			3	2	2
Logistica e marketing dei prodotti agroalimenta	ari				2
Totale ore settimanali	32	32	32	32	37

* Insegnamento di laboratorio affidato al Docente ITP.





ISTITUTO PROFESSIONALE

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

CURVATURA FORESTALE

Disciplina

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:

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

Anno scolastico

* Insegnamento di laboratorio affidato al Docente ITP.

Aino					
Ore di lezione settimanali per materia	1°	2 °	3 °	4 °	5 °
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	2				
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2(1)	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2(1)				
Scienze integrate (Chimica)		3(2)			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	(2)2	(2)2			
Ecologia e pedologia	3(2)	3(2)			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	5*	4*			
Laboratorio di Biologia applicata e applicazioni			2	2	
Inglese tecnico			1	1	1
Tecniche di produzione vegetale e zootecnica			3(2)	2(2)	2(2)
Agronomia del territorio agrario e forestale			3(2)	2(2)	2(2)
Economia agraria e legislazione del settore agricolo	e fore	stale	3(2)	3(2)	4(2)
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo territoriale e sociologia rurale			3	3	3
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forest	ali		3(3)	3(3)	4(3)
Assestamento forestale, aree protette e fauna sel	vatica	1		2	2
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32



ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:

D:--:-::-::-

Diploma in Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale



Disciplina	Anno scolastico				
Ore di lezione settimanali per materia	1 °	2 °	3 °	4 °	5 °
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	2(1)				
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	1(1)				
Scienze umane e sociali	3(2)	4(3)			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2(2)	3(2)			
Metodologie operative	4*	3*	3*	2*	2*
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2(1)	2	2	2
Igiene e cultura medico-sanitaria			4	4	4
Psicologia generale ed applicata			5	5	5
Diritto e tecnica amministrativa del settore socio sanitario			3	4	4
Inglese tecnico			1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

* Insegnamento di laboratorio affidato al Docente ITP.





ISTITUTO PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:

Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

* Insegnamento di laboratorio affidato al Docente ITP.

Disciplina	Anno scolastico

Ore di lezione settimanali per materia	1 °	2 °	3 °	4 °	5 °
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3(1)	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	2				
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	1(1)				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	3(2)				
Scienze integrate (Chimica)	2(1)				
Scienza degli alimenti	2(2)	2(2)			
Laboratorio di servizi enogastronomici (cucina, sala, vendita)	4*(4)	6*(4)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2*	3*(2)			
Seconda lingua straniera (Francese)		3(1)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4(2)	4(1)	5(1)
Diritto e tecniche amministrative			3	4	4
Tecniche di comunicazione in inglese			1	1	1
Laboratorio di cucina				4 *	3*
Laboratorio di sala e vendita			2*	2*	2*
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32



ISTITUTO PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA SALA E VENDITA



Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



Disciplina	Anno scolastico				
Ore di lezione settimanali per materia	1°	2 °	3 °	4 °	5 °
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3(1)	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	2				
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	1(1)				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	3(2)				
Scienze integrate (Chimica)	2(1)				
Scienza degli alimenti	2(2)	2(2)			
Laboratorio di servizi enogastronomici (cucina, sala, vendita)	4*(4)	6*(4)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2*	3*(2)			
Seconda lingua straniera (Francese)		3(1)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4(2)	4(1)	5(1)
Diritto e tecniche amministrative			3	4	4
Tecniche di comunicazione in inglese			1	1	1
Laboratorio di cucina			2*	2*	2*
Laboratorio di sala e vendita			5*	4*	3*
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

* Insegnamento di laboratorio affidato al Docente ITP.





ISTITUTO PROFESSIONALE

INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

TITOLO DI STUDIO RILASCIATO:

Diploma in Industria e Artigianato per il Made In Italy

* Insegnamento di laboratorio affidato al Docente ITP.

Disciplina		Anno scolastico					
Ore di lezione settimanali per materia	1°	2 °	3 °	4°			

Ore di lezione settimanali per materia	T	2 °	3	4	5 °
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Tecnologie, disegno e progettazione	4(4)	2(2)			
Scienze integrate (Fisica)	2(1)	2(1)			
Scienze integrate (Chimica)		2			
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	2(2)	2(2)			
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6*	6*	5*	4*	5*
Tecnologie meccaniche e applicazioni			4(4)	4(4)	3(3)
Progettazione e produzione			4(2)	4(2)	3(2)
Tecnologie e tecniche di installazione, manutenzione e diagnostica				5(3)	6(4)
Inglese tecnico			1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

