

L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARIO

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

La norma che ha introdotto la nuova disciplina di educazione civica è il DDL n° 1264 dell'agosto 2019.

L'insegnamento trasversale dell'educazione civica prevede 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti.

La nostra scuola ha stabilito che nel biennio la disciplina educazione civica venga insegnata in compresenza con la disciplina Storia; invece nel triennio l'insegnamento è affidato al docente abilitato alle discipline giuridiche ed economiche, individuato nell'ambito dell'organico dell'autonomia. Inoltre, è stato individuato un docente coordinatore che deve svolgere il compito di coordinamento e di formulazione della proposta di voto espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento della disciplina.

Approfondimento

Quadro orario del primo biennio

L'orario settimanale è di 32 ore, di cui 20 per l'area comune e 12 per l'area di indirizzo a cui, nelle classi seconde, è stata aggiunta un'ora settimanale di geografia.

DISCIPLINE	1^a	2^a
AREA COMUNE		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	1
Geografia	0	1
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze integrate	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1
Totale	20	20
AREA DI INDIRIZZO		
TIC	1	2

Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici settore Sala- vendita	3	2
Laboratorio servizi enogastronomici sett. Accoglienza Tur.ca	2	2
Seconda lingua straniera (francese/spagnolo)	2	2
Totale	12	12
Totale generale	32	32

Quadro orario del triennio enogastronomia – settore cucina

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - settore enogastronomia - al conseguimento del diploma, è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione dei piatti caldi e freddi; è in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita; è capace inoltre di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala). Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della

microlingua di settore. Conosce i principi nutritivi o di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. E' in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che del menu. E' in grado di partecipare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi. Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

L'orario settimanale è di 32 ore, di cui 15 per l'area comune e 17 per l'area di indirizzo.

QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA			
DISCIPLINE	2 biennio		5^a
	3^a	4^a	
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2

Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
Totale	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione(*)	4	3	3
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina	6	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici settore Sala-vendita		2	2
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Totale	17	17	17
Totale generale	32	32	32
(*) In presenza	1	1	0

Quadro orario del triennio enogastronomia – opzione dolciaria

QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO			
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA OPZIONE			
DOLCIARIA			
DISCIPLINE	2 biennio		5^a
	3^a	4^a	
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
Totale	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO			
Diritto e tecniche amministrative delle		2	2

strutture ricettive			
Scienza e cultura dell'alimentazione (*)	3	3	3
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina	9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari (*)		3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3	4
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Totale	17	17	17
Totale generale	32	32	32
(*) In presenza	2	2	2

Quadro orario del triennio Servizi di sala e vendita

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - settore sala vendita - al conseguimento del diploma, è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti e di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio di bar. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in

grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni. Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione. E' in grado di partecipare alle operazioni relative al conto. Sa utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia, è responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale. Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. E' in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, etc. Conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.

L'orario settimanale è di 32 ore. di cui 15 per l'area comune e 17 per l'area di indirizzo.

QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			
DISCIPLINE	2 biennio		5^a
	3^a	4^a	
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3

Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
Totale	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione(*)	4	3	3
Laboratorio servizi enogastronomici settore Sala e vendita	6	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina		2	2
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Totale	17	17	17
Totale generale	32	32	32

(*) In compresenza	1	1	0
---------------------------	----------	----------	----------

Quadro orario del triennio accoglienza turistica

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - settore accoglienza turistica - al conseguimento del diploma, è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, in modo responsabile e con discreta autonomia, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni. Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di consigliare spettacoli e itinerari ai clienti. Ha una buona conoscenza degli impianti delle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e integrazione. Sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, cassa e maincourante. Sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia ed i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

L'orario settimanale è di 32 ore. di cui 15 per l'area comune e 17 per l'area di indirizzo.

QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA			
DISCIPLINE	2 biennio		5^a
	3^a	4^a	

AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
Totale	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO			
Diritto e tecniche amm. Delle strutture ricettive	4	6	6
Scienza e cultura dell'alimentazione (*)	4	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici settore Accoglienza Turistica	6	4	4
Tecnica della comunicazione e rel.		2	2
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3

Totale	17	17	17
Totale generale	32	32	32
(*) In compresenza	2	0	0

Il quadro orario subirà una variazione per le classi terze a partire dall'anno scolastico 2020/2021 in base a quanto previsto dal D.Lgs. 61/2017 e in seguito all'approvazione del Collegio dei docenti del 20/03/2020 . Pertanto, l'area generale passa da 15 a 14 ore settimanali, con la riduzione di un'ora nell'insegnamento della Lingua inglese (recuperata poi nell'area di indirizzo con la disciplina **Inglese tecnico**) . L'area di indirizzo aumenta di un'ora (quella sottratta a Lingua inglese nell'area generale), passando da 17 a 18 ore settimanali. Per tutti gli insegnamenti è previsto un quadro molto elastico, fatta eccezione per la seconda lingua straniera (che prevede 3 ore fisse, per tutti gli indirizzi) e Diritto e tecniche amministrative che va da un minimo di 3 ore ad un massimo di 4 e che viene introdotto anche nella Dolciaria.

NUOVO QUADRO ORARIO PER LE CLASSI TERZE ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA			
DISCIPLINE			
	3^a		
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4		
Storia	2		

Lingua inglese	2		
Matematica	3		
Scienze motorie e sportive	2		
Religione cattolica o attività alternativa	1		
Totale	14		
AREA DI INDIRIZZO			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	3		
Scienza e cultura dell'alimentazione	4		
Lab. servizi enogastronomici settore Cucina (*)	5		
Pasticceria	2		
Seconda lingua straniera (francese)	3		
Inglese tecnico	1		
Totale	18		
(*) In presenza con alimentazione	1		
(*) In presenza con Inglese tecnico	1		
Totale generale	32		
NUOVO QUADRO ORARIO PER LE CLASSI TERZE ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			
DISCIPLINE			
	3^a		

AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4		
Storia	2		
Lingua inglese	2		
Matematica	3		
Scienze motorie e sportive	2		
Religione cattolica o attività alternativa	1		
Totale	14		
AREA DI INDIRIZZO			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	3		
Scienza e cultura dell'alimentazione	4		
Lab. servizi enogastronomici settore Sala e vendita (*)	5		
Seconda lingua straniera (francese)	3		
Inglese tecnico	3		
Totale	18		
(*) In presenza con alimentazione	1		
(*) In presenza con Inglese tecnico	1		
Totale generale	32		

NUOVO QUADRO ORARIO PER LE CLASSI TERZE ARTICOLAZIONE DOLCIARIA			
DISCIPLINE			
	3^a		
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4		
Storia	2		
Lingua inglese	2		
Matematica	3		
Scienze motorie e sportive	2		
Religione cattolica o attività alternativa	1		
Totale	14		
AREA DI INDIRIZZO			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	3		
Scienza e cultura dell'alimentazione	4		
Laboratorio Pasticceria (*)	5		
Cucina	2		
Seconda lingua straniera (francese)	3		
Inglese tecnico	1		
Totale	18		

(*) In presenza con alimentazione	1		
(*) In presenza con Inglese tecnico	1		
Totale generale	32		
NUOVO QUADRO ORARIO PER LE CLASSI TERZE ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA			
DISCIPLINE	3^a		
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4		
Storia	2		
Lingua inglese	2		
Matematica	3		
Scienze motorie e sportive	2		
Religione cattolica o attività alternativa	1		
Totale	14		
AREA DI INDIRIZZO			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	4		
Scienza e cultura dell'alimentazione	2		
Laboratorio Accoglienza turistica (*)	5		

Arte e territorio	2		
Seconda lingua straniera (francese)	3		
Inglese tecnico	2		
Totale	18		
(*) In presenza con alimentazione	1		
(*) In presenza con Inglese tecnico	1		
Totale generale	32		