

QUADRI ORARIO

Istituto Tecnico settore Economico

Indirizzo "Amministrazione, Finanza e Marketing"

	AFM					SIA			RIM		
	1^	2^	3^	4^	5^	3^	4^	5^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana*	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Matematica*	4	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2									
S.I. Scienze della Terra e Biologia	2	2									
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Religione Cattolica /alternativa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2										
Scienze integrate (Chimica)		2									
Geografia	3	3									
Informatica	2	2	2	2		4	5	5			

Seconda lingua comunitaria (Francese)	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3
Terza lingua comunitaria (Tedesco o Spagnolo)			2	2	2				3	3	3
Economia aziendale *	2	2	5	6	8	4	6	7			
Economia aziendale e geopolitica									5	5	6
Diritto*			3	2	3	3	3	2	2	2	2
Economia Politica*			2	2	2	3	2	2			
Relazioni internazionali									2	2	3
Tecnologie della comunicazione									2	2	
Totale complessivo ore settimanali	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

*Le materie con asterisco sono state diminuite di un'ora rispetto al quadro nazionale in virtù della flessibilità organizzativa prevista dal DPR 275/2009 e dell'autonomia scolastica nella misura del 20 % prevista dal DPR 88 /2010. (delibera n.16 verbale n.269 del Collegio docenti)

Istituto Tecnico settore Tecnologico**Indirizzo "Costruzioni, Ambiente e Territorio"**

	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Geografia		1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	1 + 2 lab	1 + 2 lab			
Scienze integrate (Chimica)	1 +2 lab	1 +2 lab			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2 lab 2 lab	1 + 2 lab			
Tecnologie informatiche	1 + 2 lab				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Progettazione, Costruzioni e Impianti			4	3	4
Scienze e tecnologie agrarie			2	3	3

Topografia			3	3	3
Gestione del cantiere e Sicurezza dell'ambiente di lavoro			2	2	2
Materie specifiche della Curvatura					
Bioarchitettura e Fonti di Energia Rinnovabile*			3	3	3
Grafica computerizzata applicata - Interior design			1	1	1
Design Arredo urbano*			1	1	1
Totale ore di curvatura			6	6	5
Totale complessivo ore settimanali	32	33	32	32	32

Curvatura Bioarchitettura e Interior Design

- Bioarchitettura e Fonti di Energia Rinnovabile* 3 ore all'interno della disciplina di Progettazione Costruzioni e Impianti.

Bioarchitettura e Fonti di Energia Rinnovabile

Il Laboratorio di "Bioarchitettura e fonti di energia rinnovabile" ha come obiettivo quello di fornire agli studenti conoscenze e competenze nel campo della progettazione sostenibile che analizza le condizioni del benessere delle persone in rapporto alle abitazioni e ai luoghi su cui queste sono edificate.

Lo studente acquisirà con tale insegnamento la capacità di:

- progettare con tecniche innovative per la riduzione dei consumi energetici applicando i criteri di efficienza energetica
- utilizzare materiali naturali, riciclati e riciclabili nell'ambito della progettazione sostenibile
- impiegare le Fonti di energia rinnovabile (Fotovoltaico, solare termico, eolico, geotermico)
- applicare i criteri di efficienza energetica nella scelta di impianti per la climatizzazione invernale ed estiva, studiati per abbattere i consumi energetici e controllare localmente i parametri termo igrometrici dei singoli ambienti.

In particolare lo studente acquisirà competenze nel campo della ricerca e sfruttamento dell'energia di campi geotermici.

Tale insegnamento si rende necessario come risposta ad un fabbisogno formativo indicato dal mondo produttivo territoriale in cui opera l'istituto, infatti la Regione Toscana, ed in particolare la zona di Larderello (PI), è diventata nel tempo un vero punto di riferimento scientifico mondiale nel settore geotermia. In merito a tale insegnamento lo studente potrà effettuare periodi di "Alternanza Scuola-Lavoro" presso l'impianto geotermico di Larderello (Enel Green Power).

- Grafica e Interior Design : 2 ore –, 1 ora interna alla disciplina di topografia e 1 ora all'interno della disciplina di italiano.

Grafica computerizzata applicata - Interior design

L'insegnamento della disciplina laboratoriale "Grafica computerizzata applicata - Interior design" ha come obiettivo quello di formare un Tecnico di disegno e progettazione di interni (Interior Design) capace di interfacciarsi con i più moderni software di modellazione 3D e con i sistemi di prototipazione rapida.

Il designer di interni è una figura che ha competenza nel campo della progettazione degli spazi e degli oggetti d'uso comune all'interno di un luogo chiuso, sia esso un'abitazione privata, un esercizio commerciale, uno spazio ricettivo, un ambiente di lavoro.

Con tale insegnamento lo studente acquisirà competenze specifiche:

- applicare le tecniche del disegno e della grafica computerizzata nello sviluppo della progettazione;
 - sviluppare progetti con l'ausilio di software 2D e 3D con possibilità di creare rendering ed animazioni
 - abbattimento delle barriere architettoniche;
 - ristrutturazione architettonica e ammodernamento per nuove destinazioni d'uso;
 - isolamento acustico, un buon rapporto fra consumi energetici e comfort;
 - armonia tra l'ingombro degli spazi pieni e l'utilizzo degli spazi vuoti;
-
- Design e arredo urbano – 1 ora –all'interno della disciplina di Estimo.

Ideare, progettare e realizzare soluzioni per l'**arredo urbano, con particolare attenzione alla sostenibilità e al riciclaggio dei materiali.**

Istituto Tecnico settore Tecnologico : primo biennio AGRARIO-AGRALIMENARE – AGROINDUSTRIA

	1 [^]	2 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
Geografia		1
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1
Scienze integrate (Fisica)	1 + 2 lab	1 + 2 lab
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	1 + 2* lab	1 + 2* lab
Tecnologie informatiche	1 + 2 lab	
Scienze e tecnologie applicate		3
Scienze integrate (Chimica)	1 + 2 * Lab	1 + 2 * Lab
Totale complessivo ore settimanali	32	33

Le materie con * sono in compresenza con il tecnico specifico per il Laboratorio

Istituto Professionale settore Servizi**Indirizzo "Servizi per L'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"**

	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	3	2	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Geografia		1			
Laboratorio di Informatica		1	1		
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate Fisica	2				
Scienze integrate Chimica		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici - Cucina	2*	2*			
Laboratorio di servizi enogastronomici - Sala e vendita	2*	2*			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Totale complessivo ore settimanali	32	33	--	--	--

*4 ore a settimane alterne

Nel secondo biennio e quinto anno si aggiungono le seguenti materie

Articolazione ENOGASTRONOMIA			3 [^]	4 [^]	5 [^]
Scienza e cultura dell'alimentazione di cui in compresenza 66 ore annue			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici-set. Cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici-set. Sala e vendita				2	2
Totale complessivo ore settimanali	--	--	32	32	32

Articolazione SALA			3 [^]	4 [^]	5 [^]
Scienza e cultura dell'alimentazione di cui in compresenza 66 ore annue			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici-set. Sala e vendita			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici-set. Cucina				2	2
Totale complessivo ore settimanali	--	--	32	32	32

Articolazione ACCOGLIENZA			3 [^]	4 [^]	5 [^]
Scienza e cultura dell'alimentazione di cui in compresenza 66 ore annue			4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6	4	4
Tecniche di Comunicazione				2	2
Totale complessivo ore settimanali	--	--	32	32	32

Nella ultima riforma dei professionali DPR n.133 del 31 luglio 2017, i quadri orari dell classi Prime 2018-2019 sono cambiati

	1^	2^
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze e tecn. Informatiche	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2
Scienze integrate Fisica	2	-
Scienze integrate Chimica	-	2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - Cucina	2*	2*
Laboratorio di servizi enogastronomici - Sala e vendita	2*	2*
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Totale complessivo ore settimanali	32	32

*4 ore a settimane alterne . La classe viene divisa in squadre

Istituto Professionale settore Servizi**Indirizzo "Servizi per L'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" serale per adulti (sede carceraria) Riforma attuata nelle classi prime e seconde**

	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2	2	2
Storia, Cittadinanza e Costituzione		3	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2				
Scienze e tecn informatiche	1				
Religione Cattolica o attività alternative	1		1		1
Scienze integrate Fisica-Chimica	1				
Scienze degli alimenti	1	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici Cucina	2*	2*			
Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita	2*	2*			
Laboratorio di servizi Accoglienza Turistica	2	2			
Seconda lingua straniera		3	3	2	2
Totale complessivo ore settimanali	20	22	--	--	--
Articolazione ENOGASTRONOMIA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			2	3	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici Cucina			4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita				2	2
Totale complessivo ore settimanali	--	--	23	23	23

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

Quadro orario primo biennio

	1 [^]	2 [^]
Lingua e letteratura italiana	3	3
Lingua inglese	2	2
Storia, Cittadinanza e Costituzione		3
Matematica	2	2
Diritto ed economia	2	2
Scienze e tecnologie informatiche	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	
Scienze integrate	2	2
Ecologia e pedologia	2	3
Laboratorio di Scienze e tecnologie agrarie	4*	4*
Totale	20	23
Di cui personalizzazione degli apprendimenti 184		