

# L'OFFERTA FORMATIVA

## Mappe dei percorsi formativi

FIGURA PROFESSIONALE IN USCITA	SEDE
- <i>Manutenzione e assistenza tecnica</i>	<i>Via Canepa</i>
- <i>Tecnico dei Servizi Commerciali</i>	<i>Via Canepa</i>
- <i>Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i>	<i>Via Pacinotti</i>

### Totale ore

Classi	Classi 1° biennio		Classi 2° biennio		Quinto anno
	Prime	Seconde	Terze	Quarte	Quinte
<i>Area Comune</i>	660	660	495	495	495
<i>Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo</i>	396	396	561	561	561
<b>Totale complessivo</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

**Orario settimanale (32 ore, ciascuna della durata di 60 m.)**

### Quadro orario: **AREA COMUNE** a tutti gli indirizzi

Discipline	Ore annue				
	Classi 1° biennio		Classi 2° biennio		Quinto anno
	Prime	Seconde	Terze	Quarte	Quinte
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate Scienza della Terra e Biologia	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
<b>Totale ore</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>

## Profili Professionali

### Manutenzione e assistenza tecnica<sup>1</sup>

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Manutenzione e assistenza tecnica**" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi.

Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

È in grado di:

- ✓ Controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente
- ✓ Osservare i principi di ergonomia, igiene e sicurezza che presiedono alla realizzazione degli interventi
- ✓ Organizzare e intervenire nelle attività per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative al funzionamento delle macchine, e per la dismissione dei dispositivi
- ✓ Utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono
- ✓ Gestire funzionalmente le scorte di magazzino e i procedimenti per l'approvvigionamento
- ✓ Reperire e interpretare documentazione tecnica
- ✓ Assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi
- ✓ Agire nel suo campo di intervento nel rispetto delle specifiche normative ed assumersi autonome responsabilità
- ✓ Segnalare le disfunzioni non direttamente correlate alle sue competenze tecniche
- ✓ Operare nella gestione dei servizi, anche valutando i costi e l'economicità degli interventi
- ✓ A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in "Manutenzione e assistenza tecnica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.3 dell'allegato A, di seguito descritti in termini di competenze:
  1. Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.
  2. Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.
  3. Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.
  4. Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei

---

<sup>1</sup> Gli istituti professionali del settore per l'industria e l'artigianato possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di ulteriori lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.

5. Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti.
6. Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione.
7. Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci e economicamente correlati alle richieste.
8. Le competenze dell'indirizzo « Manutenzione e assistenza tecnica » sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

### Quadro orario : AREA DI INDIRIZZO

Discipline	Ore annue				
	Classi 1° biennio		Classi 2° biennio		Quinto anno
	Prime	Seconde	Terze	Quarte	Quinte
<b>Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica</b>	99	99			
<b>Scienze integrate (Fisica)</b>	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
<b>Scienze integrate (Chimica)</b>	66	66			
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
<b>Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione</b>	66	66			
<b>Laboratori tecnologici ed esercitazioni</b>	99**	99**	132**	99**	99**
<b>Tecnologie meccaniche e applicazioni</b>			165	165	99
<b>Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni</b>			165	132	99
<b>Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione</b>			99	165	264
<b>Ore totali</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<i>di cui in compresenza</i>	132*		396*		198*

### **Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

Questa figura professionale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

#### **Nella filiera dell'Enogastronomia:**

- ✓ agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agro-alimentari;
- ✓ integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e

comunicative;

- ✓ opera nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, sia individuando le nuove tendenze Eno-gastronomiche.

**Nella filiera dell’Ospitalità Alberghiera:**

- ✓ svolge attività operative e gestionali funzionali all’Amministrazione, produzione, erogazione e vendita dei Servizi.

**Quadro orario<sup>2</sup> : AREA DI INDIRIZZO**

Discipline	Ore annue				
	Classi 1 <sup>o</sup> biennio		Classi 2 <sup>o</sup> biennio		Quinto anno
	Prime	Seconde	Terze	Quarte	Quinte
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienze degli alimenti	66	66			
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	66**(*)	66**(*)			
Seconda lingua	66	66	99	99	99
<b>ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”</b>					
Scienza e cultura dell’alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66**	66**
<b>ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”</b>					
Scienza e cultura dell’alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina				66**	66**
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198**	132**	132**
<b>ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”</b>					
Scienza e cultura dell’alimentazione			132	66	66
<i>di cui in compresenza</i>	66*				
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica			198**	132**	132**

<sup>2</sup> \* L’attività didattica di laboratorio caratterizza l’area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell’ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell’ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.  
 \*\* insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

<b>Ore totali</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<i>di cui in compresenza</i>	<b>66*</b>				

### **Tecnico dei Servizi Commerciali**

Questa figura professionale:

- ✓ Possiede le competenze che gli consentono di assumere ruoli specifici nella gestione dei processi amministrativi e commerciali.
- ✓ Si orienta nell'ambito socio- economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione in un contesto nazionale ed internazionale.
- ✓ Sviluppa competenze professionali nell'area dell'amministrazione delle imprese, del Marketing, della comunicazione e dell'economia sociale, in organizzazioni private o pubbliche, anche di piccole dimensioni.

#### **Quadro orario : AREA DI INDIRIZZO**

Discipline	Ore annue				
	Classi 1° biennio		Classi 2° biennio		Quinto anno
	Prime	Seconde	Terze	Quarte	Quinte
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Informatica e laboratorio	66	66			
Tecniche professionali dei servizi commerciali	165	165	264	264	264
<i>di cui in compresenza</i>	132*		132*		66*
Seconda lingua	99	99	99	99	99
Diritto/Economia			132	132	132
Tecniche di comunicazione			66	66	66
<b>Ore totali</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>561</b>	<b>561</b>	<b>561</b>
<i>di cui in compresenza</i>	132*		132*		66*

#### **I. CORSI DI QUALIFICA ATTIVATI NELL'ISTITUTO**

##### **Corsi Triennali per il conseguimento del Diploma di Qualifica**

INDIRIZZO	QUALIFICA	CLASSI e SEDI
Elettrico -Elettronico*	- Operatore elettrico - Operatore elettronico industriale	Classi 2 <sup>e</sup> /// 3 <sup>e</sup> Via Canepa
Meccanico	- Operatore meccanico	Classi 2 <sup>e</sup> /// 3 <sup>e</sup> Via Canepa
Turistico	- Operatore dell'impresa turistica	Classe 2 <sup>a</sup> Via Canepa
Alberghiero *	- Operatore dei servizi di Ristorazione ( <u>Settori</u> : Cucina – Sala/Bar – Ricevimento)	Classi 2 <sup>e</sup> Via Pacinotti; Classi 3 <sup>e</sup> Via Canepa

- ✓ Hanno durata triennale e conferiscono un diploma di qualifica di primo livello, immediatamente utilizzabile nel mondo del lavoro nei settori di riferimento
- ✓ Dopo i primi tre anni, è possibile scegliere tra le seguenti varie possibilità:
  1. inserimento nel mondo del lavoro;
  2. continuazione degli studi nei corsi biennali post – qualifica;
  3. passaggio, con prove integrative, a corsi affini di altro ordine;
  4. corsi provinciali brevi di formazione professionale

\* Dopo il biennio, che ha insegnamenti di indirizzo comuni, lo studente sceglie di proseguire nell'indirizzo di qualifica relativa al proprio corso di studi.

### **Trienni di qualifica<sup>3</sup>**

#### **□ Operatore ELETTRICO**

Può essere impiegato nell'impiantistica civile ed industriale ed è in grado di utilizzare sia i componenti e le macchine elettriche sia alcuni dispositivi elettronici, analogici e digitali, destinati alla regolazione e al comando.

#### **□ Operatore ELETTRONICO INDUSTRIALE**

Può essere impiegato sia nelle industrie produttrici ed utilizzatrici di apparecchiature elettroniche sia nelle imprese di commercializzazione e di manutenzione dell'elettronica civile ed è in grado di utilizzare, oltre ai componenti fondamentali degli impianti elettrici, dispositivi elettronici analogici, digitali e programmabili con particolare riferimento a quelli destinati alla regolazione e al controllo.

*L'Operatore Elettrico e l'Operatore Elettronico industriale devono essere in grado di operare in situazioni di lavoro organizzato e quindi di lavorare in gruppo e di adottare le necessarie tecniche di comunicazione e di documentazione. Devono avere una visione sufficientemente ampia delle tecnologie e della loro evoluzione in modo da accettare le innovazioni, così come devono saper affrontare, nell'ambito delle loro abilità di base, problemi nuovi.*

#### **□ Operatore MECCANICO**

Deve essere a conoscenza della fondamentale importanza della produttività ed economicità delle lavorazioni. Egli deve saper leggere un disegno tecnico e trarne le informazioni necessarie per poter eseguire lavorazioni su macchine tradizionali, nonché semplici lavorazioni CNC.

Deve inoltre conoscere le varie tecnologie e, in particolare, la lavorabilità dei differenti materiali, il corretto uso degli utensili e degli attrezzi, il funzionamento delle macchine utensili e le diverse modalità di attrezzamento.

Deve essere in grado di predisporre le macchine, gli utensili e gli attrezzi in relazione alle differenti esigenze della produzione. La conoscenza e l'uso di vari tipi di comando automatico, pneumatico, oleodinamico, idraulico, nonché il solo uso dei comandi elettromagnetici ed elettronici, devono consentire, infine, la concreta realizzazione di semplici movimentazioni finalizzate alla automatizzazione della produzione. Deve avere anche conoscenze di base nel campo delle macchine motrici ed operatrici.

#### **• Operatore dei SERVIZI DI RISTORAZIONE (settore cucina)**

Offre una sufficiente formazione culturale ed una preparazione flessibile e polivalente. Lo studente al termine del corso è capace di eseguire con discreta

<sup>3</sup> ***Dopo la qualifica gli Studenti possono proseguire gli studi nei corsi biennali post-qualifica e conseguire dopo due anni il relativo diploma professionale ad indirizzo tecnico (vedi bienni post-qualifica)***



autonomia le attività di cucina e può trovare occupazione nelle cucine di ristoranti, alberghi, mense. Al termine del triennio viene rilasciato un diploma di qualifica di ***Operatore dei servizi di ristorazione (settore cucina)***.

- **Operatore dei SERVIZI DI RISTORAZIONE (sala Bar)**

Offre una sufficiente formazione culturale ed una preparazione flessibile e polivalente che consente di eseguire con discreta autonomia le attività del servizio nelle strutture ristorative e nei bar. Al termine del triennio viene rilasciato un diploma di qualifica di ***Operatore dei servizi di ristorazione (settore sala Bar)***.

- **Operatore dei SERVIZI DI RICEVIMENTO<sup>4</sup>**

Offre una sufficiente formazione culturale ed una preparazione flessibile e polivalente che consente di eseguire in modo responsabile con discreta autonomia le attività di accoglienza e di assistenza clienti durante il soggiorno. Al termine del triennio viene rilasciato un diploma di qualifica di ***Operatore dei servizi di ricevimento***.

- **Operatore dell'IMPRESA TURISTICA**

Forma personale con sufficiente cultura di base e con preparazione professionale polivalente adattabile alle diverse situazioni d'impiego nel settore turistico. In particolare detto personale è in grado di svolgere compiti di redazione della corrispondenza ordinaria anche in due lingue straniere, di protocollo, di archivio, di compilazione di documenti, di gestione aziendale e di video scrittura nell'elaboratore elettronico. Al termine del triennio viene rilasciato un diploma di qualifica di ***Operatore dell'impresa turistica***.

- **Operatore alla PROMOZIONE ED ALL'ACCOGLIENZA TURISTICA**

Percorso triennale integrato, di durata pari a 2.970 ore, di cui 1.485 finalizzate all'acquisizione dei saperi di base, gestite dalle scuole e 1.485 in formazione professionale, gestite dagli enti di formazione riconosciuti dalla Regione . L'Ente di formazione in partenariato è l'ENAP di Carbonia. Il percorso è rivolto ad alunni in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado che intendono assolvere l'obbligo nell'ambito integrato.

La figura professionale prevista è l' "Operatore alla promozione ed Accoglienza turistica".

l'operatore turistico alberghiero, oltre a poter operare nei diversi contesti turistici con ruoli di contatto con la clientela possiede le competenze per potersi inserire agevolmente nel front office delle strutture ricettive come addetto al ricevimento. Tale figura professionale svolge con un certo grado di autonomia la gestione del cliente dell'albergo (raccolta delle prenotazioni, accoglienza, permanenza e check out). Sa accogliere i clienti e assisterli durante il soggiorno. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi

---

<sup>4</sup> ***Dopo la qualifica gli Studenti possono proseguire gli studi nei corsi biennali post-qualifica e conseguire dopo due anni la maturità professionale ad indirizzo tecnico dei servizi turistici.***

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 ai clienti spettacoli ed itinerari. Ha una buona conoscenza della struttura ricettiva, dei servizi che offre e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione. Si attiene alle indicazioni generali fornite dalla direzione ed interagisce con i clienti e gli altri operatori della struttura anche per la soluzione di problemi o specifiche richieste della clientela.

## **CORSI POST-QUALIFICA ATTIVATI NELL'ISTITUTO (Classi 4<sup>e</sup>/5<sup>e</sup>)**

Consentono il conseguimento del **Diploma di Stato** rispettivamente in *Tecnico delle industrie meccaniche, elettriche, elettroniche, dei servizi della ristorazione, dei servizi turistici* con la possibilità di accesso a tutte le facoltà universitarie.

Sono parte integrante del curriculum **132 ore** di attività in *alternanza Scuola-lavoro*.

<b>INDIRIZZO</b>	<b>POST-QUALIFICA</b>	<b>SEDE</b>
<b>Elettrico ed Elettronico</b>	- <i>Tecnico delle Industrie Elettriche</i> - <i>Tecnico delle Industrie Elettroniche</i>	<i>Via Canepa</i>
<b>Meccanico</b>	- <i>Tecnico delle Industrie Meccaniche</i>	<i>Via Canepa</i>
<b>Alberghiero</b>	- <i>Tecnico dei servizi della Ristorazione</i>	<i>Via Canepa</i>
<b>Turistico</b>	- <i>Tecnico dei Servizi Turistici</i>	<i>Via Canepa</i>

### **□ Tecnico delle Industrie ELETTRICHE (TIEL)**

Può svolgere un ruolo attivo e responsabile di Progettazione, Esecuzione di compiti, Coordinamento di personale, Organizzazione di risorse e Gestione di unità produttive nei campi della Distribuzione e dell'Utilizzazione dell'energia elettrica e ne conosce le modalità di distribuzione.

### **□ Tecnico delle Industrie ELETTRONICHE (TIEN)**

Può svolgere un ruolo attivo e responsabile nella realizzazione di semplici Progetti, Esecuzione dei compiti, Coordinamento di personale, Organizzazione di risorse e Gestione di unità produttive nei campi dell'Elettronica industriale e delle telecomunicazioni.

*Il TIEL e il TIEN oltre a capacità professionali specifiche del settore di intervento, possiedono spiccate qualità umane che gli permettono di lavorare in gruppo, di controllare e coordinare il lavoro degli operatori alle macchine e agli impianti. Hanno conoscenze adeguate a coordinare operativamente il reperimento e l'impiego delle risorse, stabilendo collegamenti e collaborazioni, intervenendo nella realizzazione di opere, nella loro attivazione e nella gestione di impianti industriali.*

*Il TIEL e il TIEN conoscono, applicano e fanno applicare - oltre che le nozioni tecniche specifiche delle mansioni professionali assunte - le norme di sicurezza in vigore, al fine di realizzare opere a "regola d'arte", conoscono ed applicano norme amministrative riguardanti la gestione del personale, l'aggiudicazione degli appalti, la contabilità e il collaudo delle opere. Sono in grado di documentare il proprio lavoro nei suoi vari aspetti tecnici, amministrativi e organizzativi. Infine sanno consultare manuali e testi tecnici in lingua straniera.*

#### □ **Tecnico delle Industrie MECCANICHE (TIM)**

Svolge un ruolo di organizzazione e coordinamento operativo nel settore produttivo. Per adempiere a questa funzione deve essere in grado di gestire sistemi di automazione, attrezzare le relative macchine, sovrintendere al lavoro diretto sulle macchine (CNC, DNC, CAD, CAM), coordinare i controlli qualitativi e gestire la manutenzione.

Tale processo formativo, atto a determinare una mentalità di operatore di processo, contiene i prerequisiti utili sia per ulteriori approfondimenti, sia per il raccordo con la formazione in azienda.

#### □ **Tecnico dei SERVIZI della RISTORAZIONE (TSR)**

E' il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera. Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo del rapporto quantità-qualità-costi della produzione e della distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti, dell'organizzazione del lavoro e della guida di un team e delle sue relazioni con figure di altri servizi.

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con altri reparti nonché di rapporto con fornitori e clienti, il *Tecnico dei Servizi della Ristorazione* deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

#### □ **Tecnico dei SERVIZI TURISTICI (TST)**

Acquisisce un'ampia cultura di base storica, geografica, giuridica, economica, politica ed artistica; conosce due lingue straniere, conosce i prodotti turistici e le fasce di utenza, conosce gli elementi fondamentali di un'impresa, conosce i canali di commercializzazione e di marketing. Ha capacità di interpretare eventi e tendenze, ha padronanza dei mezzi espressivi di comunicazione, capacità di comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura.

### **L'Educazione agli adulti**

- L'educazione e la formazione agli adulti, sia nella forma di "prima" formazione che in quella di rientro e di riqualificazione, assume ormai, e assumerà sempre di più, grande importanza.
- Per venire incontro alle esigenze del territorio, l'Istituto attiva corsi rivolti al conseguimento dei titoli di *Operatore* e di *Tecnico dei servizi della ristorazione*, sia interventi e moduli brevi finalizzati a far acquisire competenze specifiche.

**Corso serale ad indirizzo Alberghiero**

- Gli obiettivi e le finalità del corso sono ovviamente quelli del diurno, ma si tiene conto del fatto che esso è rivolto a persone adulte (diverse quindi per età e per precedenti esperienze scolastiche e lavorative).
- Viene valutata quindi la possibilità di riconoscere i crediti di cui eventualmente sono in possesso gli allievi per il loro curriculum scolastico, esonerandoli anche dalla frequenza in quelle discipline.
- Il quadro orario è ridotto rispetto a quello standard e contenuto in 30 lezioni settimanali e le lezioni, da 60 min. ciascuna, sono distribuite tra il lunedì e il venerdì dalle ore 17,00 alle ore 23.00.

## Quadri orari

**Classi** Operatore alla promozione ed Accoglienza turistica.

	1°	2°	3°	Tot
<i>Accoglienza e orientamento</i>	25	5	15	45
<i>Lettere</i>	120	100	90	310
<i>Eventi storici e artistici in diverse epoche e aree geografiche</i>	40	40	40	120
<i>1^ lingua straniera (inglese)</i>	90	120	150	360
<i>2^ lingua straniera (francese)</i>		60	60	
<i>Matematica</i>	90	70	40	200
<i>Nozioni di diritto e di economia</i>	60	60		120
<i>Infomatica di base</i>	60	55		115
<i>Ed fisica</i>	30	30	30	90
<i>Lab. Ambientale</i>	65	40		105
<i>3^ lingua straniera (tedesco)</i>	80	80	110	270
<i>Tecnica dei servizi e pratica operativa</i>	90	10	140	330
<i>Psicologia e metodologia della comunicazione</i>	50	50	55	155
<i>Tecnica turistico-alberghiera</i>	90	80	110	280
<i>Stage</i>	100	100	150	350

### Classe Prima

Materie di insegnamento	N. h.
<i>Italiano</i>	4
<i>Storia</i>	2
<i>Lingua straniera (Francese)</i>	2
<i>Diritto ed Economia</i>	2
<i>Matematica ed Informatica</i>	4
<i>Scienze della terra e biologia</i>	2
<i>Fisica</i>	2
<u>Area di indirizzo</u>	
<i>Lingua straniera (Inglese)</i>	3
<i>Principi di alimentazione</i>	2
<i>Lab. di Ricevimento</i>	2
<i>Lab. di Sala-Bar</i>	3
<i>Lab. di Cucina</i>	3
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>30</b>

### Classe Seconda

Materie di insegnamento	N. h.
-------------------------	-------

<i>Italiano</i>	4
<i>Storia</i>	2
<i>Lingua straniera</i>	3
<i>Diritto ed Economia</i>	2
<i>Matematica ed Informatica</i>	4
<i>Scienze della terra e biologia</i>	2
<b><u>Area di indirizzo</u></b>	
<b><i>Discipline di indirizzo</i></b>	<b>13</b>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>30</b>

### Classe Terza settori Sala/Bar e Cucina

<b>Materie di insegnamento</b>	<b>N. h.</b>
<i>Italiano</i>	3
<i>Storia</i>	2
<i>Lingua straniera</i>	3
<i>Matematica ed Informatica</i>	2
<b><u>Area di indirizzo</u></b>	
<b><i>Discipline di indirizzo</i></b>	<b>20</b>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>30</b>

### Classe Quinta (Tecnico dei servizi ristorativi)

<b>Materie di insegnamento</b>	<b>N. h.</b>
<i>Italiano</i>	4
<i>Storia</i>	2
<i>Lingua straniera</i>	3
<i>Matematica ed Informatica</i>	3
<b><u>Area di indirizzo</u></b>	
<b><i>Discipline di indirizzo</i></b>	<b>13</b>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>25</b>