

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IPSSAR F. DATINI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 22/12/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 9478 del 24/09/2021 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 22/12/2021 con delibera n. 23*

*Anno scolastico di predisposizione:  
2021/22*

*Periodo di riferimento:  
2022-2025*

## QUADRI ORARIO

Per quanto riguarda l'Istituto Alberghiero, i quadri orari vengono articolati come segue ai sensi dello Schema di regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali ai sensi dell'articolo 64 comma 4, del decreto legge del 25 giugno 2008, n.112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n.133.

Il quadro orario delle classi prime e seconde è determinato con riferimento al D.I. 92 del 24/05/2018, allegato 3G.

|                         | Classe 1 <sup>^</sup> | Classe 2 <sup>^</sup> |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Area Generale           |                       |                       |
| Lingua e lett. italiana | 4                     | 4                     |
| Lingua inglese          | 3                     | 3                     |

|                                  |    |    |
|----------------------------------|----|----|
| Storia                           | 0  | 2  |
| Geografia                        | 2  | 0  |
| Matematica                       | 4  | 4  |
| Diritto e economia               | 2  | 2  |
| Scienze motorie e sportive       | 2  | 2  |
| Religione o attività alternative | 1  | 1  |
| Totale Area generale             | 18 | 18 |
| Area indirizzo                   |    |    |
| Seconda lingua straniera         | 2  | 2  |
| Scienze della terra              | 1  | 0  |
| Chimica                          | 0  | 2  |
| Scienze degli alim.              | 2  | 2  |
| TIC                              | 2  | 1  |
| Lab.di sevizi enogastr.-         | 5* | 5  |

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| settore cucina                              |     |     |
| Lab.di sevizi enogastr.-sett.sala e vendita | 4*  | 4*  |
| Lab.di sevizi di accoglienza turistica      | 2   | 2   |
| Totale area indirizzo                       | 18* | 18* |
| Compresenze                                 |     |     |
| B19   | 2h  | 1h  |
| B20   | 3h  | 3h  |
| B21   | 1h  | 2h  |

\* con riferimento al D.M. 32 del 29 aprile 2011 ai sensi dell'art.8, comma 4, lettera a) è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre, questo significa che le classi prime e seconde una settimana metà classe effettua le lezioni di cucina e l'altra metà di sala (5h per le classi prime e seconde, con applicazione del al decreto interministeriale 92 del 24/05/2018, allegato 3G), la settimana successiva si scambiano.

### Profilo in uscita "Enogastronomia"

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Insegnamenti | Ore settimanali |
|--------------|-----------------|

|  |          |         |        |
|--|----------|---------|--------|
| Area comune  | III anno | IV anno | V anno |
| Lingua e letteratura italiana                      | 4        | 3       | 3      |
| Lingua straniera inglese                           | 3        | 3       | 3      |
| Storia   | 2        | 2       | 2      |
| Matematica   | 2        | 3       | 3      |
| Scienze motorie e sportive                         | 2        | 2       | 2      |
| IRC  | 1        | 1       | 1      |
| Monte ore totale area                              | 14       | 14      | 14     |
| Area professionalizzante                           | III anno | IV anno | V anno |
| Seconda lingua straniera                           | 3        | 3       | 3      |
| Scienza e cultura dell'alimentazione               | 5        | 4       | 5      |
| Diritto e tecniche amministrative                  | 4        | 3       | 4      |
| Laboratorio servizi enogastronomia- settore cucina | 7*       | 7*      | 6*     |

|  |                          |                          |                         |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Laboratorio servizi enogastronomia- settore sala e vendita | -                        | 2                        | 2*                      |
| Monte ore totale area                                      | 18 (+ 1h<br>compresenza) | 18 (+ 1h<br>compresenza) | 18(+ 2h<br>compresenza) |
| Totale ore settimanali                                     | 32                       | 32                       | 32                      |

\*di cui un'ora in compresenza

### Profilo in uscita "Enogastronomia- opzione Produzione dolciaria"

| Insegnamenti                  | Ore settimanali |         |        |
|-------------------------------|-----------------|---------|--------|
|                               | III anno        | IV anno | V anno |
| Area comune                   |                 |         |        |
| Lingua e letteratura italiana | 4               | 3       | 3      |
| Lingua straniera inglese      | 3               | 3       | 3      |
| Storia                        | 2               | 2       | 2      |
| Matematica                    | 2               | 3       | 3      |
| Scienze motorie e sportive    | 2               | 2       | 2      |
| IRC                           | 1               | 1       | 1      |

|  |                    |                    |                   |
|--|--------------------|--------------------|-------------------|
| Monte ore totale area  | 14                 | 14                 | 14                |
| Area professionalizzante   | III anno           | IV anno            | V anno            |
| Seconda lingua straniera   | 3                  | 3                  | 3                 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari | 4                  | 4                  | 5                 |
| Diritto e tecniche amministrative  | 3                  | 4                  | 4                 |
| Laboratorio servizi enogastronomia- settore pasticceria  | 7*                 | 5*                 | 5*                |
| Laboratorio servizi enogastronomia- settore cucina   | 2                  | 3                  | 3*                |
| Monte ore totale area  | 18 (+ 1h presenza) | 18 (+ 1h presenza) | 18(+ 2h presenza) |
| Totale ore settimanali   | 32                 | 32                 | 32                |

\*di cui un'ora in presenza

**Profilo in uscita "Sala e vendita"**

| Insegnamenti                         | Ore settimanali |         |        |
|--------------------------------------|-----------------|---------|--------|
|                                      | III anno        | IV anno | V anno |
| Area comune                          |                 |         |        |
| Lingua e letteratura italiana        | 4               | 3       | 3      |
| Lingua straniera inglese             | 3               | 3       | 3      |
| Storia                               | 2               | 2       | 2      |
| Matematica                           | 2               | 3       | 3      |
| Scienze motorie e sportive           | 2               | 2       | 2      |
| IRC                                  | 1               | 1       | 1      |
| Monte ore totale area                | 14              | 14      | 14     |
| Area professionalizzante             |                 |         |        |
| Seconda lingua straniera             | 3               | 3       | 4      |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 5               | 4       | 5      |
| Diritto e tecniche amministrative    | 4               | 4       | 4      |



|  |                       |                       |                      |
|--|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Laboratorio servizi enogastronomia- settore cucina         | -                     | 2                     | 2*                   |
| Laboratorio servizi enogastronomia- settore sala e vendita | 7*                    | 6*                    | 5*                   |
| Monte ore totale area                                      | 18 (+ 1h compresenza) | 18 (+ 1h compresenza) | 18(+ 2h compresenza) |
| Totale ore settimanali                                     | 32                    | 32                    | 32                   |

\*di cui un'ora in compresenza

### Profilo in uscita "Accoglienza turistica"

| Insegnamenti                  | Ore settimanali |         |        |
|-------------------------------|-----------------|---------|--------|
|                               | III anno        | IV anno | V anno |
| Area comune                   |                 |         |        |
| Lingua e letteratura italiana | 4               | 3       | 3      |
| Lingua straniera inglese      | 4*              | 4*      | 4*     |
| Storia                        | 2               | 2       | 2      |
| Matematica                    | 2               | 3       | 3      |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Scienze motorie e sportive                   | 2   | 2   | 2   |
| IRC  | 1   | 1   | 1   |
| Monte ore totale area                        | 14+1 h<br>potenziamento<br>lingua straniera | 14+1 h<br>potenziamento<br>lingua straniera | 14+1 h<br>potenziamento<br>lingua straniera |
| Area professionalizzante                     | III anno                                    | IV anno                                     | V anno                                      |
| Seconda lingua straniera                     | 3   | 3   | 4   |
| Scienza e cultura<br>dell'alimentazione      | 2   | 2   | 2   |
| Diritto e tecniche<br>amministrative         | 4   | 4   | 4   |
| Laboratorio servizi<br>accoglienza turistica | 7**   | 6***  | 5**   |
| Tecniche di comunicazione                    | -   | 2   | 2   |
| Arte e territorio                            | 3   | 3   | 2   |
| Monte ore totale area                        | 18 (+ 1h<br>compresenza)                    | 18 (+ 2h<br>compresenza)                    | 18(+ 1h<br>compresenza)                     |
| Totale ore settimanali                       | 32+1 pot.                                   | 32+1 pot.                                   | 32+1 pot.                                   |

\*di cui un'ora di potenziamento

\*\*di cui un'ora in compresenza

\*\*\* di cui due ore in compresenza