



Unione europea
Fondo sociale europeo



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e Ricerca



REGIONE SICILIA



I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. "Sen. G. Molinari" - I.T.A. "C. Amato Vetrano"

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto Cod. Mecc. AGVC05000P

Istituto Professionale

Indirizzo "Pesca commerciale e produzioni ittiche"

AREA GENERALE

Classe di concorso	Denominazione	Insegnamento	1^ anno Ore per anno	2^ anno Ore per anno
A-12	Discipline letterarie Istituti II grado	Italiano Storia	4 1	4 1
A-B24	Lingua e cultura straniera (Inglese)	Inglese	3	3
A-21	Geografia	Geografia	1	1
A-26/A-27/A-47	Matematica	Matematica	4	4
A-46	Sc. Giur. Ed Econ.	Diritto ed Econ.	2	2
A-48	Scienze Motorie	Scienze Motorie	2	2
RC o AA	Religione o attività alternative	Religione o attività alternative	1	1
Totale			18	18

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

AREA DI INDIRIZZO

			1^ anno	2^ anno
A-20 A-34 A-50	Fisica Scienze e tecnologie chimiche Sc. Naturali, chimiche e biologiche	Scienze integrate	3	3
A-41	Sc. e tecnologie informatiche	TIC	2	2
B-11 B-24	Laboratori di scienze e tecnologie agrarie Laboratorio di scienze e tecnologie nautiche	Lab. tecnologici ed esercitazioni	5	5
A-50 A-51	Sc. Naturali, chimica e biologia Scienze, tecnologie e tecniche agrarie	Ecologia applicata alla pesca e all'acquacoltura	4	4
Totale			14	14

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

Istituto Professionale
Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Quadro Orario Triennio

Area generale					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3 [^] anno	4 [^] anno	5 [^] anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana		4	4	4
	Lingua inglese		2	2	2
Asse storico-sociale	Storia		2	2	2
Asse matematico	Matematica		3	3	3
	Scienze motorie		2	2	2
	IRC o attività alternative		1	1	1
Totale			14	14	14

Percorso di Enogastronomia - cucina

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3 [^] anno	4 [^] anno	5 [^] anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		3	3	3
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione		4	4	5
	Laboratorio di enogastronomia/cucina		7	7	6
	Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita		0	0	0
	Laboratorio di accoglienza turistica		0	0	0
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria		0	0	0
	Diritto e tecniche amministrative		4	4	4
	Tecniche di comunicazione		0	0	0
	Arte e territorio		0	0	0
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0	0	0
Totale			18	18	18
di cui in presenza			132**		

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.gov.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

Percorso di Enogastronomia - arte bianca e pasticceria

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3[^] anno	4[^] anno	5[^] anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		3	3	3
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione		4	4	5
	Laboratorio di enogastronomia/cucina		0	0	0
	Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita		0	0	0
	Laboratorio di accoglienza turistica		0	0	0
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria		7	7	6
	Diritto e tecniche amministrative		4	4	4
	Tecniche di comunicazione		0	0	0
	Arte e territorio		0	0	0
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0	0	0
Totale			18	18	18
di cui in presenza			132**		

Percorso di Enogastronomia - bar-sala e vendita

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3[^] anno	4[^] anno	5[^] anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		3	3	3
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	4
	Laboratorio di enogastronomia/cucina		0	0	0
	Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita		7	6	5
	Laboratorio di accoglienza turistica		0	0	0
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria		0	0	0
	Diritto e tecniche amministrative		4	4	4
	Tecniche di comunicazione		0	2	2
	Arte e territorio		0	0	0
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0	0	0
Totale			18	18	18
di cui in presenza			132**		

Percorso di Accoglienza turistica

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classe di concorso	3 [^] anno	4 [^] anno	5 [^] anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		3	3	4
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione		2	0	0
	Laboratorio di enogastronomia/cucina		0	0	0
	Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita		0	0	0
	Laboratorio di accoglienza turistica		7	6	5
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria		0	0	0
	Diritto e tecniche amministrative		4	4	4
	Tecniche di comunicazione		0	2	2
	Arte e territorio		2	3	3
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0	0	0
Totale			18	18	18
di cui in presenza			132**		

****distribuite a favore del Laboratorio di indirizzo nel seguente modo:**

2 ore al 3[^] anno (1 ora con Scienza e cultura dell'alimentazione e 1 ora con Seconda lingua straniera nei percorsi di Enogastronomia/cucina, Enogastronomia/artebianca e pasticceria e di Enogastronomia/bar-sala e vendita - 1 ora con Arte e territorio e 1 ora con Seconda lingua straniera nei percorsi di Accoglienza turistica)

1 ora al 4[^] anno (con Scienza e cultura dell'alimentazione nei percorsi di Enogastronomia/cucina, Enogastronomia/artebianca e pasticceria e di Enogastronomia/bar-sala e vendita - con Diritto e tecniche amministrative nel percorso di Accoglienza turistica)

1 ora al 5[^] anno (con Scienza e cultura dell'alimentazione nei percorsi di Enogastronomia/cucina, Enogastronomia/artebianca e pasticceria e di Enogastronomia/bar-sala e vendita - con Diritto e tecniche amministrative nel percorso di Accoglienza turistica)