

## Decreto M.I. 12.06.2020, n. 33

Individuazione delle classi di concorso da abbinare, in relazione ai nuovi percorsi di istruzione professionale di cui al decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, alle discipline di riferimento del biennio e agli insegnamenti del terzo, quarto e quinto anno indicati nell'Allegato 3 del decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, il Ministro dell'economia e delle finanze e il Ministro della salute, 24 maggio 2018, n. 92.

<b>Allegato G - Quadri orari nuovi istituti professionali</b>			
<b>Indirizzo " Accoglienza turistica "</b>			
<b>Biennio</b>		<b>Area generale comune a tutti gli indirizzi</b>	
<b>Assi culturali</b>	<b>Discipline</b>	<b>1° anno</b>	<b>2° anno</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	Lingua e letteratura italiana	132 h 4h	132 h 4h
	Lingua e letteratura inglese	99 h 2 h+1 h(compresenza con Cucina )	99 h 2 h+1 h(compresenza con Sala)
<b>Asse matematico</b>	Matematica	132 h 4 h	132 h 4 h
<b>Asse storico sociale</b>	Storia	33 h 1 h	33 h 1 h
	Geografia	33 h 1 h	33 h 1 h
Diritto e economia	66 h 2 h	66 h 2 h	
<b>Scienze motorie</b>		66 h 2 h	66 h 2 h
<b>RC o attività alternative</b>		33 h 1 h	33 h 1 h
<b>Area di indirizzo</b>			
<b>Asse dei linguaggi</b>	Seconda lingua straniera: Francese	66 h 1 h+1 h(compresenza con Sala)	66 h 1 h+1 h(compresenza con) Cucina

<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Scienze integrate – fisica/chimica/biologia	33h (fisica in compresenza con Lab. Fisica)	
	Scienze integrate –Chimica		33 h+33h  1h+1h (in compresenza conLab. Chimica)
	TIC	66 h  2h (1h in compresenza con ITP informatica e 1 h Lab. Accogl.)	66 h  2h (1h in compresenza con ITP informatica e 1 h Lab. Accogl.)
	Scienza degli alimenti	33 h+33h  1h+1h(in compresenza conlab. chimica)	33 h+33h  1h+1h(in compresenza con lab. chimica)
	Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina ( in squadra con Lab. Sala)	66* h+33 h  4 h + 1 h  (compresenza con Franc/Ingl)  * le ore si calcolano il doppio	66* h+33 h  4 h + 1 h  (compresenza con Franc/Ingl)  * le ore si calcolano il doppio
	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita ( in squadra con Lab. Cucina)	66* h+33 h  4 h + 1 h  (compresenza con Franc/Ingl)  * le ore si calcolano il doppio	66* h+33 h  4 h + 1 h  (compresenza con Franc/Ingl)  * le ore si calcolano il doppio
	Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	66h+33h  2h+1h( compresenza con TIC)	66h+33h  2h+1h(compresenza con TIC)
<b>Personalizzazione degli apprendimenti</b>	LAB FISICA	33 h	
	LAB INFORMATICA	33 h	33 h
	LAB CHIMICA	33 h	33 h+33h 1h(in compresenza con scienze degli alimenti)+1h(in compresenza con chimica)

## Allegato G - Quadri orari nuovi istituti professionali

### Indirizzo "Accoglienza turistica "

<b>TRIENNIO</b>		<b>Area generale comune a tutti gli indirizzi</b>		
<b>Assi culturali</b>	<b>Discipline</b>	<b>3 anno</b>	<b>4 anno</b>	<b>5 anno</b>
<b>Asse di linguaggi</b>	Lingua e letteratura italiana	132 h 4 h	132 h 4 h	132 h 4 h
	Lingua e letteratura inglese	66 h 2h	66 h 2h	66 H 2h
<b>Asse matematico</b>	Matematica	99 h 3h	99 h 3h	99 h 3h
<b>Asse storico sociale</b>	Storia	66 h 2 h	66 h 2 h	66 h 2 h
<b>Scienze motorie</b>		66 2h	66 2h	66 2h
<b>RC o attività alternative</b>		33 1h	33 1h	33 1h
<b>Area di indirizzo</b>				
<b>Asse dei linguaggi</b>	Seconda lingua straniera: francese	99 3h	99 3h	99 3h
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione	66h 2h	66h 2h	66h 2h
	Laboratorio accoglienza turistica	198 h+33 h 6 h+1 h (compresenza con tec com.)	165h+33h 5h+1h(compresenza con tec. com.)	165h+33h 5h+1h(compresenza con Storia dell'Arte)
	Tecniche di comunicazione	33h 1h (compresenza con acc turistica)	33h+33h 1h +1h (in compresenza con acc turistica)	66h 2h
	Arte e territorio	66h 2h	66h 2h	33h+33h 1h+1h (compresenza con acc turistica)
	Diritto e tecniche amministrative	132 h 4 h	132h 4h	132 h 4 h

